Thinking of you

Electrolux

návod k použití
user manual
kasutusjuhend

Trouba
Oven
Ahi

EOB96001

Electrolux. Thinking of you.

Více o nás naleznete na adrese www.electrolux.com

OBSAH

Bezpečnostní informace	2	Co dělat, když...	23
Popis spotřebiče	5	Technické údaje	25
Před prvním použitím	5	Instalace	25
Denní používání	6	Poznámky k ochraně životního prostředí	26
Užitečné rady a tipy	12		
Čištění a údržba	18		

Změny vyhrazeny

⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před instalací a použitím si pečlivě přečtěte tento návod:
- Abyste ochránili svoji bezpečnost i svůj majetek.
- Abyste chránili životní prostředí.
- Abyste spotřebič správně používali.

Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem i v případě jeho stěhování nebo prodeji.
Výrobce nezodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací či chybným používáním spotřebiče.

Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Zabraňte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení nebo zranění.
- Jsou-li dvířka spotřebiče otevřená, nebo je-li spotřebič v provozu, nedovolte z důvodu vysokých teplot, aby se k němu přibližovaly děti nebo zvířata. Hrozí nebezpečí úrazu nebo jiných trvalých následků.
- Pokud je spotřebič vybaven funkcí dětského zámku nebo blokování tlačítek, používejte ji. Zabráníte tak dětem a zvířatům v náhodném použití spotřebiče.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče. Hrozí nebezpečí úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.

Instalace

- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný elektrikář. Kontaktujte autorizované servisní středisko. Předejdete tak poškození zařízení nebo zranění osob.
- Zkontrolujte, zda se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojujte. V případě nutnosti se obraťte na dodavatele.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly, nálepky a folie. Neodstraňujte typový štítek. Mohlo by dojít k porušení záruky.
- Vždy dodržujte zákony, vyhlášky, směrnice nebo normy platné v zemi použití spotřebiče (bezpečnostní nebo recyklační směrnice, bezpečnostní normy pro elektrická nebo plynová zařízení atd.).
- Během instalace musí být spotřebič odpojený od elektrické sítě.
- Při stěhování spotřebiče dávejte pozor. Tento spotřebič je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice. Netahejte spotřebič za držadlo.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

- Je nutné instalovat správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), spouštěče uzemnění a stykače.
- Části ochrany proti úrazu elektrickým proudem musejí být upevněny tak, aby je nešlo odstranit bez nástrojů.
- Před instalací zkontrolujte, zda má prostor v kuchyňské lince vhodné rozměry.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Instalujte spotřebič zadní stranou a jednou boční stranou směrem k vyššímu spotřebiči. Druhou stranu je nutné umístit ke spotřebiči, který je stejně vysoký.
- Tento spotřebič nesmí být umístěn na podstavec.
- Vestavné trouby a varné desky se připojují speciálními spojovacími systémy. Abyste zabránili poškození spotřebiče, instalujte spotřebič pouze ke spotřebičům od stejného výrobce.

Připojení k elektrické síti

- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry vaší domácí elektrické sítě.
- Informace o napětí naleznete na typovém štítku.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti rázovému proudu.
- Po připojení spotřebiče k síťové zásuvce se kabely nesmí dotýkat horkých dvířek spotřebiče nebo být v jejich blízkosti.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Nevyměňujte ani neupravujte napájecí kabel. Kontaktujte servisní středisko.
- Dávejte pozor, abyste zástrčku a síťový kabel (je-li součástí vybavení) za spotřebičem neskřípli nebo jinak nepoškodili.
- Zkontrolujte, zda je síťová zásuvka po instalaci spotřebiče přístupná.
- Neodpojujte síťový kabel ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku (pokud je jí spotřebič vybaven).

Používání

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití. Nepoužívejte jej ke komerčním nebo průmyslovým účelům.
- Spotřebič používejte pouze pro vaření v domácnosti. Zabráníte tak fyzickým úrazům osob či poškození majetku.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty, předměty nasáklé hořlavinami nebo spékavé předměty (například z plastu nebo hliníku). Hrozí nebezpečí výbuchu nebo požáru.
- Vnitřek spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Nedotýkejte se topných prvků ve spotřebiči. Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádob používejte rukavice.
- Při vyjímání nebo vkládání příslušenství trouby buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt trouby.
- Pokud je zařízení v provozu, při otevření dvířek vždy stůjte v dostatečné vzdálenosti. Může dojít k uvolnění horké páry. Hrozí nebezpečí popálení.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče, a tak se nejedná o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - nepokládejte žádné předměty přímo na dno spotřebiče ani jej nezakrývejte hliníkovou fólií;
  - nenalévejte horkou vodu přímo do spotřebiče;
  - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
- Nepoužívejte spotřebič, došlo-li k jeho kontaktu s vodou. Nepoužívejte spotřebič, máte-li mokré ruce.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Dvířka spotřebiče vždy zavřete, i když grilujete.

Pečení v páře

- Během vaření v páře neotvírejte dvířka trouby. Může dojít k úniku páry. Hrozí ne-

bezpečí popálení. Vlhkost páry může poškodit kusy kuchyňského vybavení.

Čištění a údržba

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťového napájení.
- Před údržbou se ujistěte, že je spotřebič již chladný. Hrozí nebezpečí popálení.
- Mohlo by dojít k prasknutí skla.
- Spotřebič udržujte neustále v čistotě. Usazené tuky nebo zbytky jídla mohou způsobit požár.
- Pravidelným čištěním zabráníte zhoršení stavu povrchového materiálu.
- Z důvodu osobní bezpečnosti a ochrany majetku čistěte spotřebič pouze vodou a mýdlem. Nepoužívejte hořlavé prostředky nebo prostředky, které mohou způsobit korozi.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čisticí zařízení, vysokotlaká čisticí zařízení, ostré předměty, abrazivní čisticí prostředky, drsné houbičky ani odstraňovače skvrn.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kovové škrabky. Žáruvzdorný povrch vnitřní skleněné tabule může popraskat a následně se roztříštit.
- Pokud se poškodí skleněné tabule dvířek, zkřehnou a mohou prasknout. Je nutné je vyměnit. Kontaktujte servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Nečistěte katalytický smalt (je-li součástí spotřebiče).

Nebezpečí požáru!

- Dvířka otvírejte velmi opatrně. Používáte-li při přípravě jídla v troubě přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem. Hrozí nebezpečí požáru.
- Při otvírání dveří nesmí být v blízkosti jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty, předměty nasáklé hořlavinami nebo spékavé předměty (například z plastu nebo hliníku).

Žárovka trouby

- V tomto spotřebiči se používají speciální žárovky určené pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nelze je používat pro částečné nebo úplné osvětlení místnosti.
- Pokud je žárovku potřeba vyměnit, použijte pouze žárovku se stejným výkonem a speciálně určenou pro domácí spotřebiče.
- Před výměnou žárovky trouby odpojte spotřebič od elektrické sítě. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Servisní středisko

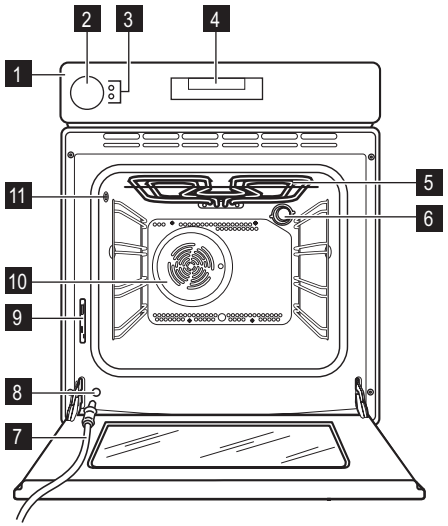
- Spotřebič může opravovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

Likvidace spotřebiče

- Aby nedošlo k úrazu nebo vzniku škod:
  - Odpojte zařízení od elektrické sítě.
  - Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
  - Odstraňte dveřní západku. Zabráníte tak tomu, aby uvnitř spotřebiče uvízly děti nebo malá zvířata. Hrozí nebezpečí udušení.

POPIS SPOTŘEBIČE

Celkový pohled



1 Ovládací panel
2 Zásobník na vodu
3 Kontrolky zásobníku na vodu
4 Elektronický programátor
5 Gril
6 Žárovka trouby
7 Sonda pro vypouštění vody
8 Ventil pro vypouštění vody
9 Typový štítek
10 Ventilátor
11 Vývod páry

Příslušenství trouby

- **Rošt trouby**
  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Mělký plech na pečení**
  Na koláče a drobné pečivo.
- **Hluboký plech na pečení**
  Pro pečení moučníků a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Vyjímatelné vysunovací kolejničky**
  Zasunují se do nich rošty či plechy.
- **Dietní zapékací mísa**
  Pro pečení v kombinaci s párou.
- **Trysky**
  Pro pečení v kombinaci s párou a pro přímé vaření v páře.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

⚠ **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

První čištění

- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Důležité Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

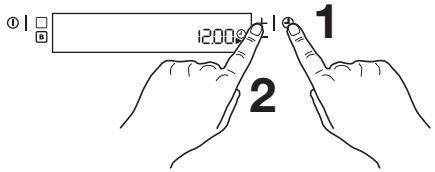
Nastavení a změna času

ⓘ Před použitím trouby nejprve nastavte čas.

Po připojení trouby k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu symbol času ◴ a ▶ automaticky bliká.
Nastavte správný čas pomocí + nebo — .

Změna času

1. Dotkněte se opakovaně tlačítka ◴ , dokud nezačne blikat symbol ◴ a ▶ .
2. Nastavte správný čas pomocí + nebo — .



Po asi pěti sekundách se na hodinách ukáže čas a blikání přestane.

Důležité Denní čas můžete nastavit, jen když je trouba vypnutá.

Předehřátí

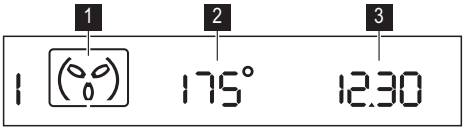
1. Nastavte funkci a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně jedné hodiny.
3. Nastavte funkci a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.
5. Nastavte funkci a maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.

Tímto se spálí jakékoliv usazeniny ve spotřebiči. Příslušenství může být víc horké než obvykle. Když spotřebič předehříváte poprvé, může vydávat zápach nebo kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné proudění vzduchu.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

⚠ **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Displej



1 Funkce pečení
2 Teplota
3 Čas

Tlačítko	Funkce	Popis
⏻	ZAP/VYP	K zapnutí nebo vypnutí spotřebiče.
▢	VOLIČ FUNKCÍ	K nastavení funkce trouby.
B	RYCHLOOHŘEV	K zapnutí funkce rychloohřevu.
🕘	HODINY	K nastavení funkce hodin.
+ / —	PLUS, MINUS	K nastavení hodnot (teploty a času).

Dotekové ovladače

Všechny funkce trouby se ovládají pomocí dotekových ovladačů. Použijte je k nastavení kombinace funkce pečení, teploty a automatického časování.
Dávejte pozor, abyste vždy stiskli pouze jedno ovládací tlačítko.
K nastavení funkce pečení se dotkněte ovladače a podržte ho.

Zapnutí/vypnutí

Spotřebič zapnete nebo vypnete zmáčknutím tlačítka ⏻ .

Nastavení funkce trouby

1. Opakovaně zmáčkněte ▢ , dokud nezačne blikat symbol požadované funkce trouby.
   Na displeji se zobrazí automatická teplota. Pokud ji do přibližně pěti sekund nezměníte, spotřebič začne pracovat.

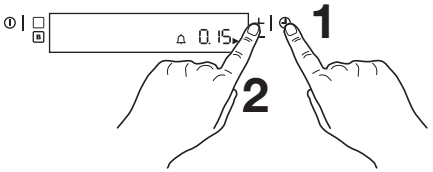
2. Teplotu změníte zmáčknutím tlačítka + nebo — .

Při výpadku proudu uchovává elektronický programátor všechna nastavení po dobu asi 3 minut. Po více než třech minutách, kdy je spotřebič bez proudu, musíte nastavení zadat znovu (spolu s aktuálním denním časem).

Funkce trouby

Funkce trouby		Popis
	Světlo	Svítí bez jakékoliv zapnuté funkce pečení.
	Horký vzduch	Pečení masa nebo moučníků, které vyžadují stejnou teplotu pečení na několika roštech bez mísení vůní.
	Klasické pečení	Teplo přichází z horního i dolního topného článku. Pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Vnitřní gril	Grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. Opékání topinek. **Teplota trouby: 200—250 °C**
	Grilování s ventilátorem	Topný článek grilu a ventilátor trouby zajišťují proudění horkého vzduchu kolem jídla. Pečení velkých kusů masa. **Důležité** Maximální teplota při této funkci je 200 °C.
	Pizza	Dolní ohřev působí přímo na spodek pizzy a různých slaných plněných koláčů, zatímco ventilátor zajišťuje oběh vzduchu za účelem propečení jejich náplně.
	Velký gril	Je zapnutý celý topný článek grilu. Grilování plochých kusů ve velkém množství. Opékání topinek. **Teplota trouby: 200—250 °C**
	Dolní topný článek	Teplo přichází pouze ze spodní části trouby. Pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
	Horní topné těleso	Teplo přichází pouze z horní části trouby. Dopečení hotových jídel.
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin. Vhodné pro rozmrazování choulostivých potravin, které by mohlo horko poškodit, např. dortů se šlehačkou, mražených koláčů a dortů, chleba a jiných kynutých výrobků.
	Vaření v páře	Příprava jídel v páře. **Teplota trouby: 130—230 °C**

Nastavení funkcí hodin



1. Nastavte funkci a teplotu trouby (není nutné u funkce Minutka). Viz „Nastavení funkce trouby“.
2. Opakovaně zmáčkněte ◷ , dokud nezačne blikat symbol požadované funkce hodin.
3. K nastavení času pro funkci Minutka 🔔 , Trvání |→| nebo Ukončení →| zmáčkněte tlačítko + nebo — .
   Symbol příslušné funkce hodin se rozsvítí.
   Po uplynutí nastaveného času symbol pro funkci hodin zabliká a na dvě minuty zazní zvukový signál. Signál vypnete zmáčknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka.

ⓘ Při zapnutých funkcí Trvání |→| a Ukončení →| se spotřebič vypne automaticky.

Funkce hodin		Použití
◷	Denní čas	Ukazují čas. Nastavení, změna nebo kontrola času.
🔔	Minutka	Odpočítávání času. Po uplynutí nastaveného času zazní signál. **Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.**
|→|	Délka	Nastavení délky zapnutí trouby.
→|	Konec	Nastavení času vypnutí funkce trouby.

ⓘ Funkce Délka |→| a Konec →| lze použít současně pro naprogramování automatického zapnutí a pozdějšího vypnutí trouby. V tomto případě nejprve nastavte funkci Délka |→| , pak Konec →| .

Vaření v páře

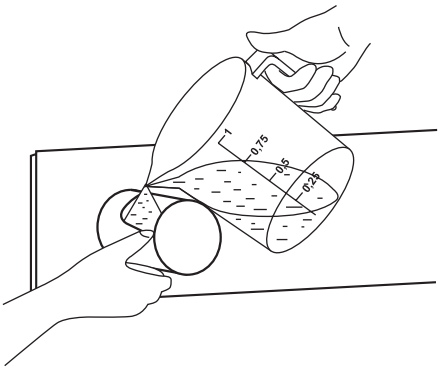
1. Zvolte funkci „pára“ (((•)))

4. Zmáčknutím ⏻ vypněte spotřebič.

Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně zmáčkněte ◷ , dokud nezačne blikat symbol požadované funkce hodin a symbol ▶ .
2. Stiskněte opakovaně „ — “, dokud se nezobrazí čas „00:00“.

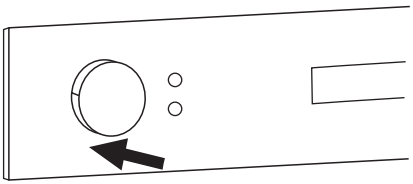
2. Co nejvíce vytáhněte zásobník vody. Naplňte zásobník vodou, dokud se nerozsvítí kontrolka Plný zásobník. Maximální kapacita zásobníku je 0,8 l. To stačí přibližně na 40-45 minut pečení.



Zásobník plňte pouze pitnou vodu. Nepoužívejte filtrovanou, destilovanou, demineralizovanou vodu nebo jiné kapaliny.

Pozor Nenalévejte do zásobníku na vodu hořlavé kapaliny nebo kapaliny s obsahem alkoholu (grappa, whisky, koňak apod.).

3. Zasuňte zásobník na vodu zpět do jeho původní polohy.



4. Připravte jídlo ve vhodných nádobách. Viz tabulka pro vaření v páře.
5. Po každém vaření v páře zásobník vody vyprázdněte.

Pozor Po každém vaření v páře vyčkejte alespoň 30 minut, aby z ventilu pro vypouštění vody neunikla horká voda.

Kontrolka „Plný zásobník na vodu“

Tato kontrolka ukazuje, že je trouba připravená k vaření v páře.

Kontrolka „Prázdný zásobník na vodu“

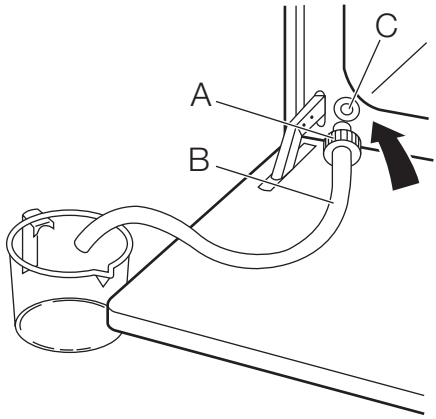
Tato kontrolka ukazuje, že je zásobník prázdný a je nutné ho doplnit.

Podrobnější informace naleznete v části „Vaření v páře“.

Vyprázdnění zásobníku na vodu

Důležité Před vyprázdněním zásobníku na vodu se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

1. Připravte si sondu pro vypouštění vody. Na jeden konec nasaďte spojku (A).



2. Druhý konec sondy (B) umístěte do nádoby.
3. Otevřete dvířka trouby a spojku (A) zasuňte do vypouštěcího ventilu (C).
4. Když voda přestane vytékat, vytáhněte spojku z ventilu.

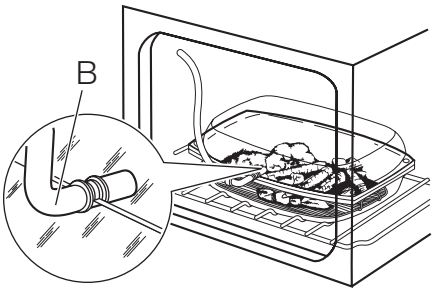
Upozornění Vypuštěnou vodu nepoužívejte pro opětovné naplnění zásobníku.

I když svítí kontrolka prázdného zásobníku na vodu , neznamená to, že je zásobník úplně prázdný. Vyčkejte, dokud voda z vypouštěcího ventilu nepřestane vytékat.

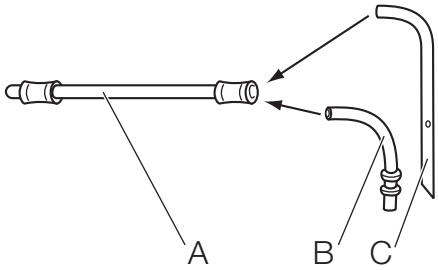
Příslušenství pro vaření v páře

Příslušenství obsahuje:

– Dietní zapékací mísa pro pečení v kombinaci s párou. Skládá se z dvoudílné speciální mísy s otvorem pro zasunutí trysky (B) a kovového roštu, který se pokládá na dno zapékací mísy.

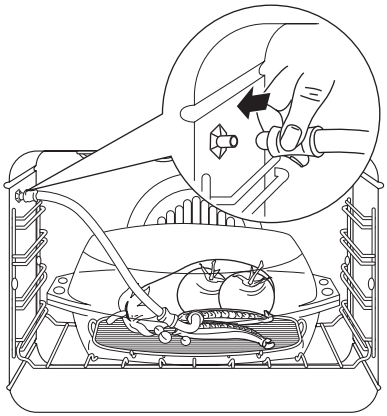


– Trysky a gumová hadice (A) pro pečení v kombinaci s párou (B) a pro přímé vaření v páře (C).



Vaření v páře s dietní zapékací mísou

Vložte jídlo na kovový rošt uvnitř zapékací mísy. Přidejte trochu vody. Zasuňte trysku (B) do gumové hadice. Zasuňte trysku (B) do speciálního otvoru v zapékací míse pro dietetické potraviny. Zasuňte spojku nasazenou na gumovou hadici (A) do ventilu pro vypouštění páry.

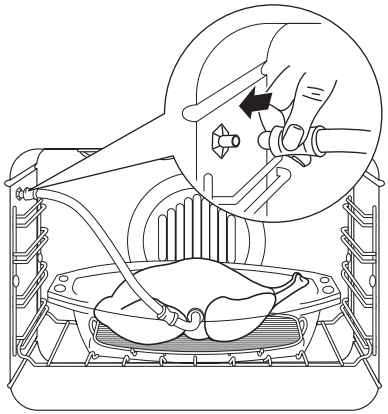


Vložte zapékací mísu na první nebo druhou úroveň roštu od spodu. Zkontrolujte, zda gumová hadice není skřípnutá nebo se nedotýká některého z topných článků v horní části trouby. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.

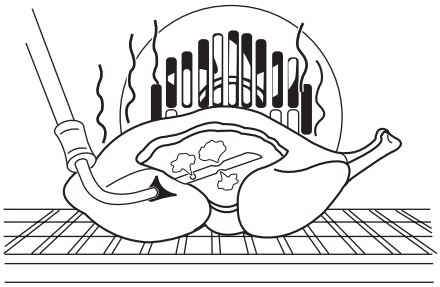
Přímé vaření v páře

Vložte jídlo, které chcete uvařit, na kovový rošt uvnitř zapékací mísy. Přidejte trochu vody. Zasuňte trysku (C) do gumové hadice. Zasuňte spojku nasazenou na gumovou hadici (A) do ventilu pro vypouštění páry.

Důležité Nepoužívejte poklici!



Pokud připravujete kuře, kachnu, krůtu, kůzlecí, velkou rybu nebo podobné jídlo, zasuňte trysku (C) přímo do duté části masa. Dbejte na to, aby nebyly ucpané otvory.



Vložte zapékací mísu na první nebo druhou úroveň roštu od spodu. Zkontrolujte, zda gumová hadice není skřípnutá nebo se nedotýká některého topného článku. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.

Další informace o pečení v kombinaci s párou najdete v tabulkách pro vaření v páře.

Důležité Gumová hadice je speciálně navržená pro vaření a neobsahuje škodlivé látky.

Důležité Při manipulaci s tryskami buďte opatrní. Když je trouba horká, vždy pro manipulaci s tryskami používejte chňapky. V každém případě trysky z trouby vždy vytáhněte, když funkci páry nepoužíváte.

Doplňkové funkce

Automatické vypnutí

Spotřebič se po určité době vypne:
- pokud spotřebič nevypnete;
- pokud nezměníte teplotu trouby.

Teplota trouby	Čas vypnutí
30 °C — 115 °C	12,5 h
120 °C — 195 °C	8,5 h
200 °C — 245 °C	5,5 h
250 °C	3,0 h

Pokud chcete spotřebič po automatickém vypnutí použít, nejprve spotřebič zcela vypněte.

Dětská pojistka

Jestliže je zapnutá funkce dětské pojistky, spotřebič nelze ovládat.

Zapnutí funkce Dětská pojistka
1. Stisknutím ⏻ vypněte spotřebič.
2. Současně stiskněte ☐ a — , dokud se na displeji neobjeví “SAFE”. Dětská pojistka je zapnutá.

Vypnutí funkce Dětská pojistka

Dětskou pojistku vypnete zopakováním stejného postupu.

Funkce zbytkového tepla

Při zvolení funkce Doba pečení se trouba automaticky vypne několik minut před vypršením nastavené časové lhůty. Trouba využívá k dokončení pečení zbytkového tepla, aniž by dále spotřebovávala energii.

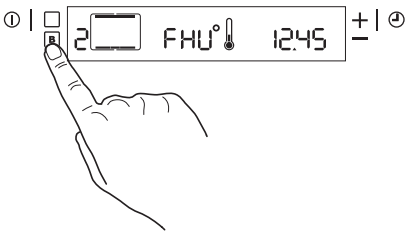
Důležité Funkce zbytkového tepla je použitelná pouze tehdy, když je Doba pečení delší než 15 minut.

Funkce rychloohřevu

Využitím funkce Rychloohřevu snížíte dobu předehřívání. Tuto funkci lze použít spolu s jakoukoliv pečicí funkcí.

Důležité Nevkládejte do trouby žádné jídlo, dokud se funkce Rychloohřevu nedokončí.

1. Nastavte funkci trouby.
   Je-li to nutné, změňte doporučenou teplotu.
2. Stiskněte tlačítko B . Na displeji se zobrazí „FHU“ a spustí se funkce Rychloohřevu.



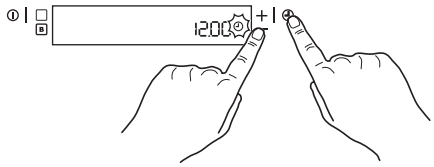
3. Po dokončení funkce Rychloohřevu zazní zvukový signál a nápis „FHU“ zmizí. Trouba poté pokračuje v ohřevu podle předem nastavené funkce trouby a teploty.
4. Vložte jídlo do trouby.

Režim demo

V režimu Demo můžete troubu otestovat a zjistit všechny provozní kroky. Trouba při tom nehřeje.
Režim Demo lze použít pouze při prvním zapojení spotřebiče nebo po výpadku proudu, kdy na displeji bliká „12:00“ a 🕘 .

Zapnutí režimu Demo
1. Stiskněte a podržte tlačítko 🕘 po dobu asi dvou sekund. Zazní zvukový signál.
2. Současně stiskněte tlačítko 🕘 a „ — “. Zazní zvukový signál a na displeji se objeví „12:00“.

Pokud se na displeji objeví 🕘 , je režim Demo zapnutý.



Vypnutí režimu Demo
1. Vypněte troubu.
2. Řiďte se výše uvedeným postupem.

Při výpadku proudu zůstává funkce režimu Demo uložená.

Zvukový signál ovládání

Vypnutí zvukového signálu ovládání

1. Zmáčknutím ⏻ vypněte spotřebič.
2. Současně stiskněte a podržte tlačítka ☐ a +, dokud se neozve zvukový signál (přibližně dvě sekundy).

Zvukový signál ovládání je vypnutý.

Zapnutí zvukového signálu ovládání

Zvukový signál ovládání zapnete zopakováním stejného postupu.

Chybový kód

Jestliže některé parametry nejsou správné, řídicí jednotka zastaví běžící funkce a zobrazí příslušný chybový kód. Řiďte se částí „Co dělat, když...“.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se spustí automaticky k ochlazení povrchu spotřebiče. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

Bezpečnostní termostat

Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přeruší dodávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

UŽITEČNÉ RADY A TIPY

Upozornění Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

- Vždy zavřete dveře trouby, i když grilujete.
- Spotřebič má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Pomocí tohoto systému můžete péci v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- V troubě nebo na skle dveří se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dveří spotřebiče během pečení vždy odstupte. Ke snížení kondenzace spotřebič vždy před pečením na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití trouby setřete vlhkost.
- Při pečení nepokládejte přímo na dno spotřebiče žádné předměty a žádné komponenty nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by dojít k ovlivnění výsledků pečení a k poškození smaltované vrstvy.

Pečení moučníků

- Nejlepší teplota k pečení moučníků je mezi 150 °C a 200 °C.
- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předehřát.
- Neotvírejte dveře, dokud neuplynou 3/4 nastaveného času k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

- Pečte pouze maso s váhou nad 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Chcete-li míst červené maso dobře propečené zvenku a šťavnaté uvnitř, nastavte teplotu mezi 200 °C-250 °C.
- Bílé maso, drůbež a ryby pečte při teplotě 150 °C-175 °C.
- Při pečení velmi mastného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily obtížně odstranitelné skvrny.

- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Jakmile vyschne, dolijte opět vodu, aby se z pekáče nekouřilo.

Doby pečení

Doba pečení záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte v nové troubě průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (tepelný výkon, dobu pečení, apod.) pro dané nádobí, recepty a množství.

Tabulka pečení masa a moučníků

KOLÁČE

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň	Tepl. [°C]	Úroveň	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	2 (1 a 3)	160	45-60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	2 (1 a 3)	160	24-34	V koláčové formě
Máslovo-tvarohový koláč	1	170	2	160	60-80	V koláčové formě 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)	1	170	2 (1 a 3)	160	100-120	2 koláčové formy 20 cm na roštu
Štrúdl	2	175	2	150	60-80	Na plechu
Marmeládový dort	2	170	2	160	30-40	V koláčové formě 26 cm
Švestkový koláč	2	170	2	155	60-70	V koláčové formě 26 cm
Piškotový dort (netučný piškotový dort)	2	170	2	160	35-45	V koláčové formě 26 cm
Vánoční dort/ Bohatý ovocný dort	2	170	2	160	50-60	V koláčové formě 20 cm
Švestkový koláč	2	170	2	160	50-60	Ve formě na chleba [1]
Malé moučníky	3	170	3 (1 a 3)	160	20-30	Na mělkém plechu
Malé pečivo	3	150	3	150	20-30	Na mělkém plechu [1]
Pusinky	3	100	3	100	90-120	Na mělkém plechu
Žemle	3	190	3	180	15-20	Na mělkém plechu [1]
Odpalované těsto	3	190	3	180	25-35	Na mělkém plechu [1]
Ploché koláče s náplní	3	180	2	170	45-70	V koláčové formě 20 cm
Piškotový dort	1 nebo 2	180	2	170	40-55	Vlevo + vpravo v dortové formě 20 cm

1) Předehřát po dobu 10 minut.

CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň	Tepl. [°C]	Úroveň	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	60-70	1-2 kusy, 500 g jeden kus [1)]
Žitný chléb	1	190	1	180	30-45	Ve formě na chleba
Dalamánky	2	190	2 (1 a 3)	180	25-40	6-8 kusů na mělkém plechu na pečení [1)]
Pizza	1	190	1	190	20-30	Na hlubokém plechu na pečení [1)]
Čajové koláčky	3	200	2	190	10~20	Na mělkém plechu [1)]

1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň	Tepl. [°C]	Úroveň	Tepl. [°C]		
Těstovinový nákyp	2	180	2	180	40-50	Ve formě na pečení
Zeleninový nákyp	2	200	2	175	45-60	Ve formě na pečení
Quiche (slaný koláč)	1	190	1	190	40-50	Ve formě na pečení
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Ve formě na pečení
Těstoviny Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Ve formě na pečení
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	Forma na 6 kusů [1)]

1) Předehřát po dobu 10 minut.

MASO

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň	Tepl. [°C]	Úroveň	Tepl. [°C]		
Hovězí maso	2	200	2	190	50-70	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Vepřové maso	2	180	2	180	90-120	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Telecí	2	190	2	175	90-120	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbíf, krvavý	2	210	2	200	44-50	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbíf, středně propečený	2	210	2	200	51-55	Na roštu a hlubokém plechu na pečení

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň	Tepl. [°C]	Úroveň	Tepl. [°C]		
Anglický rostbíf, dobře propečený	2	210	2	200	55-60	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Vepřové plecko	2	180	2	170	120-150	Na hlubokém plechu na pečení
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100-120	2 kusy na hlubokém plechu na pečení
Jehněčí	2	190	2	190	110-130	Kýta
Kuře	2	200	2	200	70-85	V celku na hlubokém plechu na pečení
Krůta	1	180	1	160	210-240	V celku na hlubokém plechu na pečení
Kachna	2	175	2	160	120-150	V celku na hlubokém plechu na pečení
Husa	1	175	1	160	150-200	V celku na hlubokém plechu na pečení
Králík	2	190	2	175	60-80	Nakrájený na kousky
Zajíc	2	190	2	175	150-200	Nakrájený na kousky
Bažant	2	190	2	175	90-120	V celku na hlubokém plechu na pečení

RYBY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň	Tepl. [°C]	Úroveň	Tepl. [°C]		
Pstruh/mořská pražma	2	190	2 (1 a 3)	175	40-55	3-4 ryby
Tuňák/losos	2	190	2 (1 a 3)	175	35-60	4-6 filetů

Grilování

Vždy prázdnou troubu na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	Počet		Grilování		Doby pečení v minutách	
	Kousky	g	úroveň drážek	Tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	3	250	12-15	12-14
Hovězí biftek	4	600	3	250	10-12	6-8
Uzeniny	8	/	3	250	12-15	10-12
Vepřové kotlety	4	600	3	250	12-16	12-14

DRUH JÍDLA	Počet		Grilování		Doby pečení v minutách	
	Kousky	g	úroveň drážek	Tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	250	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	3	250	20-30	
Rybí filé	4	400	3	250	12-14	10-12
Toasty	4-6	/	3	250	5-7	/
Topinky	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grilování s ventilátorem

⚠ **Upozornění** Pro tuto funkci zvolte maximální teplotu 200 °C.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba přípravy v minutách	
	Kousky	g	úroveň	Tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Pečené rolky (krůtí)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kuřecí stehna	6	-	3	200	15-20	15-18
Křepelky	4	500	3	200	25-30	20-25
Zapékaná zelenina	-	-	3	200	20-25	-
kusy. Mušle	-	-	3	200	15-20	-
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Rybí plátky	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

ⓘ Před pečením prázdnou troubu 10 minut předehřívejte.

DRUH JÍDLA	Funkce Pizza		Doba přípravy v minutách	POZNÁMKY
	Úroveň	tepl. °C		
Pizza, velká	1	200	15~25	na mělkém plechu
Pizza, malá	1	200	10~20	na mělkém plechu nebo na roštu trouby
Dalamánky	1	200	15~25	na mělkém plechu

Pečení s funkcí „Pára“

ⓘ Podle doby pečení uvedené v tabulce je nutné zásobník během pečení několikrát naplnit. Když je zásobník na vodu prázdný, rozsvítí se kontrolka „Prázdný zásobník“. Zásobník doplňte vodou podle popisu v části „Vaření v páře“.

MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Funkce „Pára“		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
	Poloha roštu	teplota °C		
Jablečný dort 1)	2	160	90-120	ve formě na moučníky 20 cm
Ovocné koláčky	2	175	30-40	ve formě na moučníky 26 cm
Biskupský chlebíček	2	160	80-90	ve formě na moučníky 26 cm
Piškot	1	160	40-45	ve formě na moučníky 26 cm
Vánočka 1)	2	150	100-110	ve formě na moučníky 20 cm
Biskupský chlebíček 1)	2	160	40-50	ve formě na chleba
Malé moučníky	3	165	30-35	na plechu na pečení
Sušenky	3	150	20-35	na plechu na pečení
Sladké pečivo 1)	2	200	12-20	na plechu na pečení
Briošky 1)	3	180	20-30	na plechu na pečení

1) Uvedené doby pečení nezahrnují předehřátí. Před začátkem pečení by se trouba měla nechat asi 10 minut předehřát.

CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	HMOTNOST V GR.	Funkce „Pára“		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
		Poloha roštu	teplota °C		
Bílý chléb 1)	1000 g	2	190	40-60	1-2 bochníky 500 g
Žemle 1)	500 g	2	190	20-30	6-8 kusů na plechu na pečení
Pizza		1	200	20-30	na plechu na pečení

1) Uvedené doby pečení nezahrnují předehřátí. Před začátkem pečení by se trouba měla nechat asi 10 minut předehřát.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Funkce „Pára“		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
	Poloha roštu	teplota °C		
se zeleninou	1	175	30-40	nádoba z varného skla
Quiche (slaný koláč)	2	200	50-60	ve formě na pečení
Lasagne	2	190	45-60	nádoba z varného skla

DRUH JÍDLA	Funkce „Pára“		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
	Poloha roštu	teplota °C		
Brambory v páře	1	180	32-42	nádoba z varného skla
Zapečené brambory	1	185	50-60	nádoba z varného skla

MASO

DRUH JÍDLA	HMOTNOST V GR.	Funkce „Pára“		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
		Poloha roštu	teplota °C		
Vepřová pečeně	1000 g	2	180	80-90	Pečený na roštu
Telecí	1000 g	2	180	90-100	Pečený na roštu
Anglický rostbíf (krvavý)	1000 g	2	210	53-55	Pečený na roštu
Rostbíf, středně propečený	1000 g	2	210	61-65	Pečený na roštu
Rostbíf, propečený	1000 g	2	210	65-70	Pečený na roštu
Jehněčí	1000 g	2	175	120-150	Kýta
Kuře	1000 g	2	200	50-60	Celé
Krůta	4000 g	1	175	150-180	Celá
Kachna		1	175	150-180	Celá
Husa	3000 g	1	160	120-150	Celá
Králík		2	180	90-120	Naporcovaný

RYBY

DRUH JÍDLA	HMOTNOST V GR.	Funkce „Pára“		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
		Poloha roštu	teplota °C		
Pstruh	1500 g	2	180	30-45	3-4 ryby
Tuňák	1200 g	2	180	35-60	4-6 filetů
Treska		2	210	20-30	

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřipečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství trouby vyčistěte po každém použití (měkkým hadříkem na-

močeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

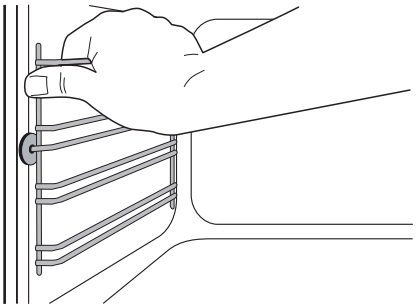
Čištění dveřního těsnění

- Dveřní těsnění pravidelně kontrolujte. Dveřní těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li dveřní těsnění poškozeno. Kontaktujte servisní středisko.
- Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

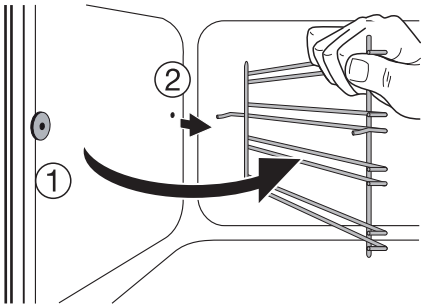
Drážky na rošty

Odstranění drážek na rošty

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



2. Odtáhněte zadní část drážek od stěny trouby a vytáhněte je z trouby.



Instalace drážek na zasunutí roštů

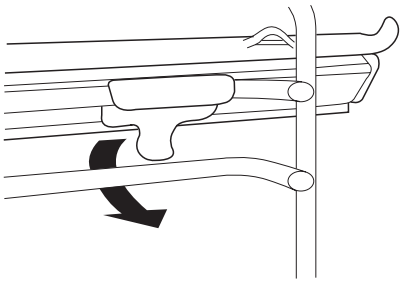
Drážky instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

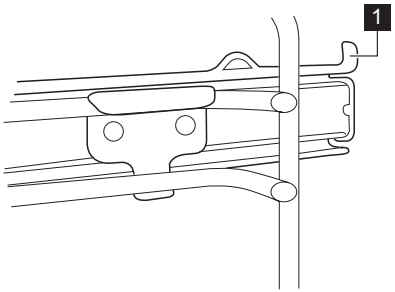
Zakulacené konce drážek musejí směřovat dopředu!

Vyjímatelné vysunovací kolejničky

Vysunovací kolejničku s blokovacím systémem umístěte na libovolnou úroveň.

Důležité Zarážky na koncích kolejničky MUSÍ směřovat nahoru.



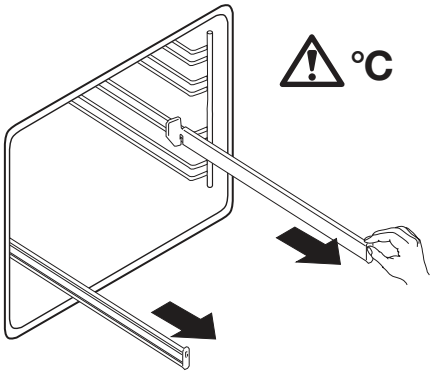


1 Zarážka

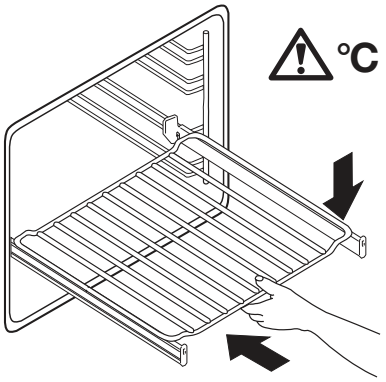
Vysunovací kolejničky můžete zakoupit samostatně.

Dejte pozor, aby byly vysunovací kolejničky umístěné na souběžných úrovních drážek.

Vysunovací kolejničky můžete umístit do jakékoli úrovně drážek k usnadnění vkládání nebo vyjímání roštů.
Pravou i levou vysunovací kolejničku úplně vytáhněte.



Rošt nebo grilovací pekáč položte na vysunovací kolejničky, a pak je lehce zasuňte dovnitř trouby.



⚠ **Upozornění** Nepokoušejte se zavřít dvířka trouby, jsou-li vysunovací kolejničky ještě částečně vysunuté ven z trouby. Mohl by se poškodit smalt a sklo dvířek.

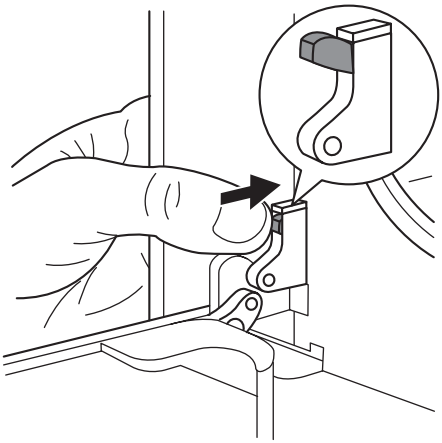
Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby jsou osazena třemi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely můžete demontovat za účelem čištění.

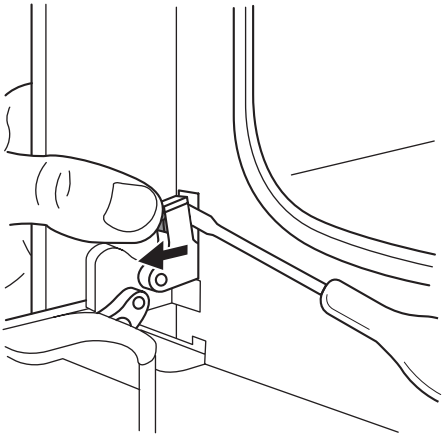
ⓘ Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu

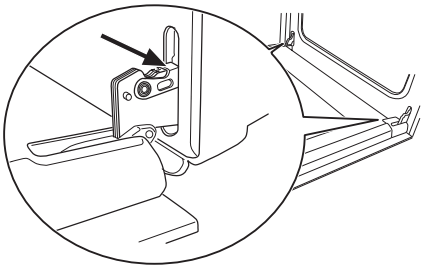
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.
2. Lehce zatlačte na zajišťovací prvek, dokud nezapadne zpátky.



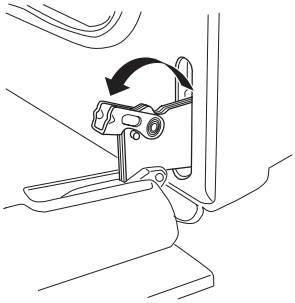
3. Zatlačený prvek podržte jednou rukou a druhou rukou pomocí šroubováku vysaďte levou stranu dvířek z jejich umístění.



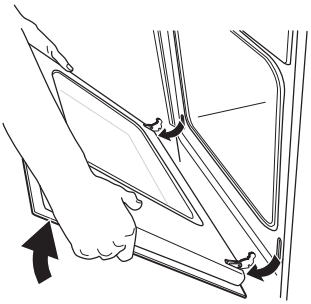
4. Zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.



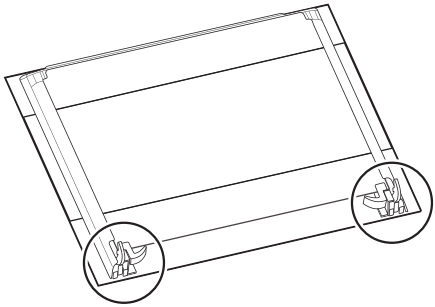
5. Otočte páčkou na závěsu.



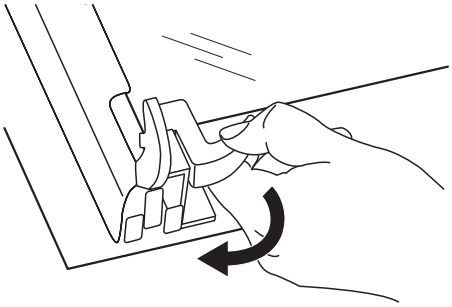
6. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



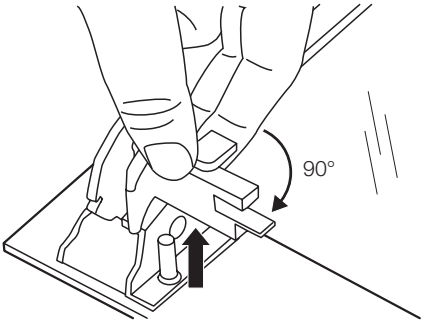
7. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



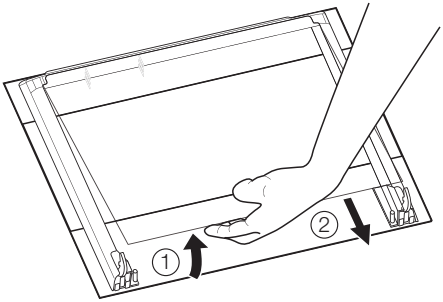
8. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte skleněné panely.



9. Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



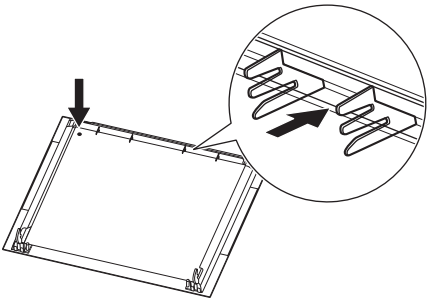
10. Po jednom opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněné panely. Začněte horním skleněným panelem.



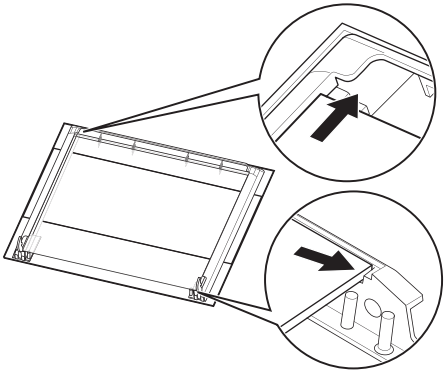
Skleněné panely omyjte saponátovou vodou. Skleněné panely pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněných panelů

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasaďte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.
Prostřední panel má ozdobný rám. Při montáži tohoto panelu se ujistěte, že je potisk skla na vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný.
Dávejte pozor, abyste prostřední skleněný panel při zpětné instalaci umístili správně (viz obrázek).



Dávejte pozor, abyste horní skleněný panel při zpětné instalaci umístili správně (viz obrázek).



Čištění zásobníku na vodu

⚠ **Upozornění** Během čisticího cyklu nenalévejte vodu do zásobníku.

ⓘ Během čisticího cyklu může z výstupu páry v prostoru trouby odkapávat určité množství vody. Na horní polici pod výstup páry doporučujeme vložit odkapávací misku, abyste zabránili kapání vody přímo na dno vnitřku trouby.

Po určité době je normální, že se v troubě může vytvořit vodní kámen.
Zabráníte tomu čištěním těch částí trouby, které vytvářejí páru. Po každém vaření v páře vylijte vodu ze zásobníku.

1. Do zásobníku na vodu nalijte 0,5 l vody a přidejte 50-60 gramů kyseliny citrónové (pět lžiček). Vypněte troubu a počkejte přibližně 60 minut.
2. Zapněte troubu a nastavte funkci vaření v páře. Nastavte teplotu na 130 až 230 °C a po 20-25 minutách troubu vypněte a nechte ji 5-10 minut vychladnout.
3. Zapněte troubu a nastavte funkci vaření v páře. Nastavte teplotu na 130 až 230 °C a po 10 minutách troubu vypněte. Nechte troubu vychladnout a pokračujte odstraněním obsahu zásobníku podle výše popsaného postupu.
4. Zásobník na vodu několikrát vypláchněte a vnitřek trouby vyčistěte hadříkem od zbytků vodního kamene.
5. Vyčistěte sondu pro vypouštění vody v roztoku teplé saponátové vody. Nepoužívejte kyseliny, spreje nebo obdobné materiály, které by mohly způsobit poškození.

Druhy vody

- **Měkká voda s nízkým obsahem vápníku** – doporučená, snižuje počet čisticích cyklů
- **Voda z kohoutku** – můžete ji používat, je-li váš domácí přívod vody vybaven čističkou nebo demineralizačním filtrem
- **Tvrdá voda s vysokým obsahem vápníku** – nemá žádný vliv na výkon spotřebiče, ale zvyšuje počet čisticích cyklů

TABULKA OBSAHU VÁPNÍKU PODLE W.H.O. (World Health Organization - Světová zdravotnická organizace)				
Ukládání vápníku	**Tvrdost vody (francouzské stupně)**	**Tvrdost vody (německé stupně)**	**Klasifikace vody**	**Spusťte odvápnění každých**
0-60 mgl	0-6	0-3	Neminerální nebo měkká	150 cyklů – 2,5 měsíce
60-120 mgl	6-12	3-7	Středně tvrdá	100 cyklů – 2 měsíce
120-180 mgl	12-18	8-10	Tvrdá nebo vápenatá	75 cyklů – 1,5 měsíce
více než 180 mgl	více než 18	více než 10	Velmi tvrdá	60 cyklů – 1 měsíc

Žárovka trouby

⚠ **Upozornění** Pozor! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce, nebo vypněte jistič.

ⓘ Na dno trouby položte nějakou látku k ochraně žárovky i skleněného krytu.

1. Skleněným krytem otočte směrem doleva a odejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasaďte skleněný kryt.

CO DĚLAT, KDYŽ...

⚠ **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte nastavení.
	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Viz „Automatické vypnutí“.
	Je zapnutá dětská bezpečnostní pojistka.	Viz „Vypnutí dětské pojistky“.
	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Problém	Možná příčina	Řešení
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Ventilátor trouby je hlučný.	Rošty a nádoby na pečení jsou v kontaktu se zadním panelem trouby.	Rošty a nádoby umístěte správně.
Ve spotřebiči je voda.	Nalili jste do zásobníku příliš mnoho vody.	Vypněte spotřebič a vysušte jej pomocí hadru nebo houbičky.
Kontrolka „Plný zásobník na vodu“ nesvítí.	V zásobníku není dostatečné množství vody.	Naplňte zásobník vodou, dokud se nerozsvítí kontrolka plného stavu. Pokud začne ze spotřebiče vytékat voda a kontrolka „Plný zásobník na vodu“ nesvítí, kontaktujte servisní středisko.
Kontrolka „Plný zásobník na vodu“ svítí.	V zásobníku není žádná voda.	Naplňte zásobník vodou. Pokud kontrolka dále svítí, kontaktujte servisní středisko.
Vaření a pečení v páře nefunguje.	Nenastavili jste funkci vaření v páře.	Nastavte funkci vaření v páře.
	V zásobníku není žádná voda.	Naplňte zásobník vodou.
	Vodní kámen ucpal otvor.	Zkontrolujte otvor vstupu páry. Odstraňte vodní kámen.
Zásobník na vodu se vyprazdňuje déle než tři minuty nebo voda uniká z otvoru vstupu páry.	Ve spotřebiči je usazený vodní kámen.	Vyčistěte zásobník na vodu (viz část „Čištění zásobníku na vodu“).
Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo ve spotřebiči příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla ve spotřebiči déle než 15—20 minut.
Na displeji se objeví „12.00“.	Výpadek dodávky proudu.	Nastavte čas.
Na displeji se zobrazí ▶ nebo , spotřebič nehřeje a neprobíhá žádná cirkulace vzduchu.	Je zapnutý režim Demo.	Vypněte spotřebič. Na přibližně dvě sekundy stiskněte . Zazní zvukový signál. Současně stiskněte a podržte tlačítka a — , dokud nezazní zvukový signál a ukazatel nezhasne.
Na displeji se objeví chybový kód „F...“.	Došlo k závadě na elektronice.	Poznamenejte si chybový kód a kontaktujte servisní středisko.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na svého prodejce nebo místní servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

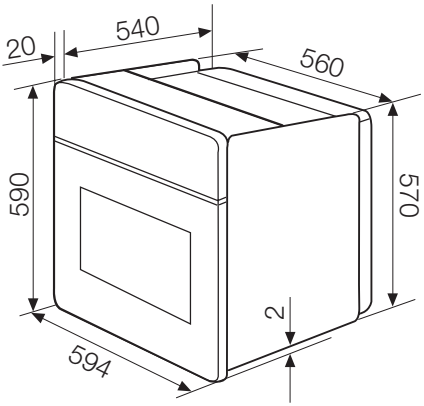
TECHNICKÉ ÚDAJE

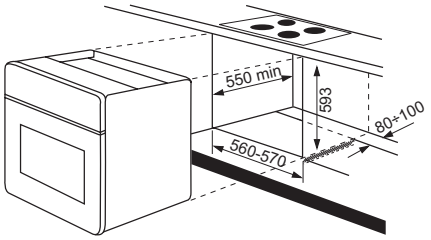
Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

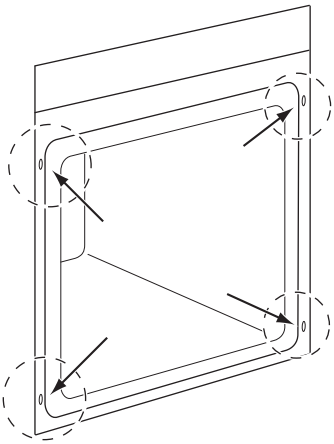
INSTALACE

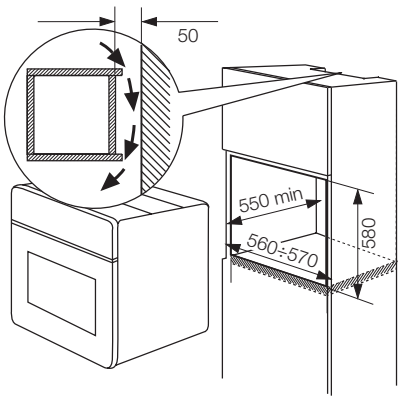
⚠ **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

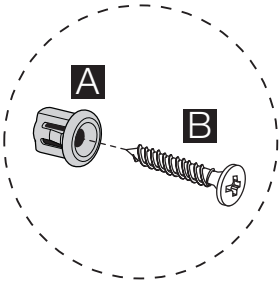
Vestavba











Elektrická instalace

Upozornění Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaný a zkušený elektrikář.

Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a síťovým kabelem.

Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Průřez kabelu viz celkový příkon (uvedený na typovém štítku) a uvedená tabulka:

Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 1380 W	3 x 0,75 mm^2
maximálně 2300 W	3 x 1 mm^2
maximálně 3680 W	3 x 1,5 mm^2

Zemnící vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalové materiály

Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Zlikvidujte prosím veškerý obalový materiál ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

Likvidace spotřebiče

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. Odřízněte síťový kabel a vyhoďte ho.
3. Odstraňte dveřní západku. Děti se pak nebudou moci ve spotřebiči zavřít. Hrozí nebezpečí udušení.

Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at www.electrolux.com

CONTENTS

Safety information	27	Care and cleaning	43
Product description	30	What to do if…	48
Before first use	30	Technical data	49
Daily use	31	Installation	49
Helpful hints and tips	37	Environment concerns	51

Subject to change without notice

⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use, read this manual carefully:

- For your personal safety and the safety of your property
- For the respect of the environment
- For the correct operation of the appliance.

Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it.

The manufacturer is not responsible if incorrect installation or use results in damage.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or physical injury.
- Keep children and animals away from the appliance when the door is open or the appliance is in the operation, because it becomes hot. There is the risk of injury or other permanent disability.
- If the appliance has Child Lock or Key Lock (Control Lock) function, use it. It prevents children and animals from accidental operation of the appliance.

General safety

- Do not change the specifications of this appliance. There is the risk of injury and damage to the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Switch off the appliance after each use.

Installation

- Only an approved electrician can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before first use. Do not remove the rating plate. It can invalidate the guarantee.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical or gas safety rules etc.).
- Make sure that the appliance is disconnected from the power supply during the installation.
- Be careful when you move the appliance. The appliance is heavy. Always use safety gloves. Do not pull the appliance by the handle.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw

type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The shock protection parts must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- Before the installation, make sure that the kitchen cabinet has the recess dimensions applicable.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- Keep the minimum distances to the other appliances and units.
- Install the appliance with its back and one side close to the higher appliance. The other side must be close to appliance with the same height.
- The appliance cannot be positioned on a base.
- Built in ovens and built in cooking surfaces are attached with special connection system. To prevent damage to the appliance, only use an appliance with the appliances from the same manufacturer.

Electrical connection

- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical data on the rating plate agree with your domestic power supply.
- Information on the voltage is on the rating plate.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- When you connect electrical appliances to mains sockets, do not let cables touch or come near the hot appliance door.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is the risk of fire.
- Do not replace or change the mains cable. Contact the service centre.
- Make sure not to squash or cause damage to the mains plug (if applicable) and cable behind the appliance.
- Make sure that the mains connection is accessible after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug – if applicable.

Use

- The appliance is only for domestic use. Do not use the appliance for commercial and industrial use.
- Only use the appliance for domestic cooking tasks. This is to prevent physical injury to persons or prevent damage to property.
- Do not use the appliance as a work surface or storage surface.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance. There is the risk of explosion or fire.
- The interior of the appliance becomes hot during use. There is the risk of burns. Do not touch the heating elements in the appliance. Use gloves when you insert or remove the accessories or pots.
- Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the oven enamel.
- Always stay away from the appliance when you open the door while the appliance is in operation. Hot steam can release. There is the risk of skin burns.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance so it is not a defect in the sense of the warranty law.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  – do not put any objects directly on the appliance floor and do not cover it with aluminium foil;
  – do not put hot water directly into the appliance;
  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- Do not use this appliance if it is in contact with water. Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not apply pressure on the open door.
- Always close the appliance door when you cook, even while grilling.

Steam cooking

- Do not open the oven door during Steam cooking. Steam can release. There is the risk of skin burns. There is the risk that steam causes moisture damage to units.

Care and cleaning

- Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the appliance from the power supply.

- Before maintenance, make sure that the appliance is cold. There is the risk of burns. There is the risk that the glass panels can break.
- Keep the appliance clean at all times. A build-up of fats or other foodstuff can result in a fire.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating
- For your personal safety and the safety of your property, only clean the appliance with water and a soap. Do not use flammable products or products that can cause corrosion.
- Do not clean the appliance with steam cleaners, high-pressure cleaners, sharp objects, abrasive cleaning agents, abrasive sponges and stain removers
- Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can break and shatter.
- When the door glass panels are damaged they become weak and can break. You must replace them. Contact the service centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Do not clean catalytic enamel (if applicable).

Risk of fire

- Open the door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air. There is the risk of fire.
- Do not let sparks or open flames come near the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance.

Oven lamp

- Bulb lamps used in this appliance are special lamps selected for household appliances use only. They cannot be used for the full or partial illumination of a household room.
- If it becomes necessary to replace the lamp use one of the same power and specifically designed for household appliances only.
- Disconnect the appliance from the power supply before the replacement of the oven lamp. There is the risk of electrical shock.

Service centre

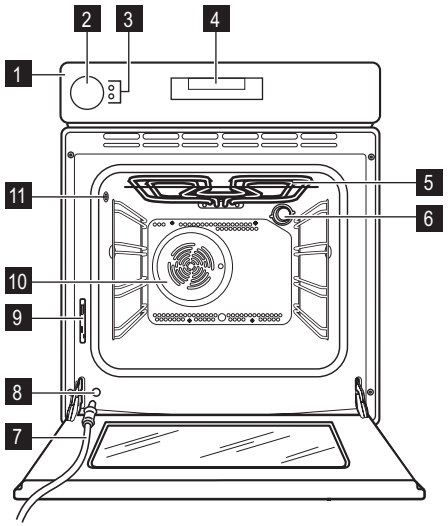
- Only an approved engineer can repair or work on the appliance. Contact an approved service centre.
- Use only original spare parts.

Disposal of the appliance

- To prevent the risk of physical injury or damage
  - Disconnect the appliance from the power supply.
  - Cut off the mains cable and discard it.
  - Discard the door catch. This prevents children or small animals from being closed inside of the appliance. There is the risk of suffocation.

PRODUCT DESCRIPTION

General overview



1 Control panel
2 Water tank
3 Water tank indicators
4 Electronic programmer
5 Grill
6 Oven lamp
7 Water outlet probe
8 Water outlet valve
9 Rating plate
10 Fan
11 Steam outlet

Oven accessories

- **Oven shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Deep roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Replaceable telescopic runners**
  To put shelves or trays on it.
- **Diatery baking dish**
  For steam combination cooking modes.
- **Injectors**
  For steam combination cooking modes and for direct steam cooking.

BEFORE FIRST USE

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

Important! Refer to chapter "Care and Cleaning".

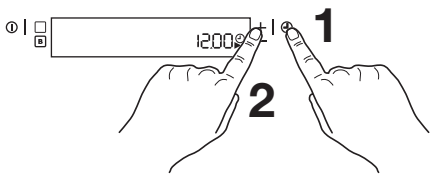
Setting and changing the time

Set the time first to operate the oven.

When you connect the oven to the electrical supply or after a power cut, the symbol for the time and ▶ automatically flashes. Set the correct time with + or — .

Changing the time

1. Touch again and again until the symbol and ▶ flashes.
2. Set the correct time with + or — .



The clock shows the time and the flashing stops after approximately 5 seconds .

Important! It is possible to set the time of day only when the oven is switched off.

Pre-heating

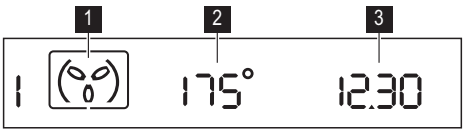
1. Set function and maximum temperature.
2. Let the appliance operate without the food for approximately 1 hour.
3. Set function and maximum temperature.
4. Let the appliance operate without the food for approximately 10 minutes.
5. Set function and maximum temperature.
6. Let the appliance operate without the food for approximately 10 minutes.

This is to burn off the residue in the appliance. The accessories can become more hot than usually. When you pre-heat the appliance for the first time, the appliance can make an odour and smoke. This is the usual effect. Make sure the airflow is sufficient.

DAILY USE

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

The display



1 Cooking function
2 Temperature
3 Time

Button	Function	Description
⏻	ON/OFF	To switch the appliance on or off.
☐	SELECTOR	To set the oven function.
B	RAPID HEAT UP	To switch the rapid heat-up function on.
🕘	CLOCK	To set the clock function.
+ / —	PLUS, MINUS	To adjust the values (temperature and time).

Touch controls

Touch controls control all the oven functions. Use the touch controls to set combination of cooking function, cooking temperature and automatic timing .
Make sure you touch just one control at a time.
To set a cooking function touch and hold.

Switching ON/OFF

To switch on or off the appliance, push ⏻ button.

Setting the oven function

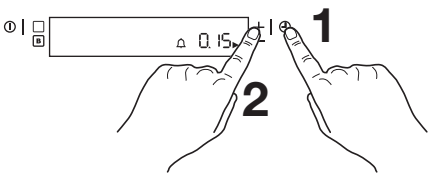
1. Touch ☐ again and again until the symbol for the necessary oven function flashes.
   The display shows an automatic temperature. If you do not change the temperature in approximately 5 seconds, the appliance starts to operate.
2. To change the temperature, touch + or — button.

If there is a power cut, the programmer keeps all the settings for approximately 3 minutes. After more than 3 minutes without power supply, you have to do the settings (also the time of day) again.

Oven functions

Oven Function		Description
	Light	Lights up without any cooking function.
	Fan cooking	To roast or roast and bake the food that requires the same cooking temperature, using more than one shelf, without flavour transference.
	Conventional cooking	Heats both from the top and bottom element. To bake and roast on one oven level.
	Inner Grill	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toasts. **Oven temperature: 200 - 250°C**
	Thermal grilling	The grill element and the oven fan supply hot air around the food. To cook large pieces of meat. **Important!** Maximum temperature for this function is 200°C.
	Pizza Oven	The bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings.
	Full Grill	The full grill element is on. To grill flat food items in large quantities. To make toasts. **Oven temperature: 200 - 250°C**
	Bottom oven element	Heats only from the bottom of the oven. To bake cakes with crispy or crusty bases.
	Top heating element	Heats only from the top of the oven. To complete cooked dish.
	Defrosting	To defrost frozen food. Suitable for defrosting delicate food, e.g. cream filled gateaux, iced cakes, pastries, bread and other food made of yeast.
	Steam cooking	To steam dishes. **Oven temperature: 130 - 230°C**

Setting the clock functions



1. Set an oven function and a temperature (not necessary for the Minute Minder). Refer to "Setting the oven function".
2. Touch ◷ again and again until the symbol for the necessary clock function flashes.

3. To set the time for Minute minder , Duration |→| or End →| , touch + or — button.
   The related clock function symbol comes on.
   When the time period is completed, the symbol for the clock function flashes and an acoustic signal sounds for 2 minutes. Touch any sensor field to stop the acoustic signal.

Clock function		Application
	Time of day	Shows the time. To set, change or check the time.
	Minute minder	To set a countdown time. A signal sounds, after the time period is completed. **This function has no effect on the operation of the oven.**
|→|	Duration	To set how long the oven has to be in operation.
→|	End	To set the switch-off time for an oven function.

Duration |→| and End →| can be used at the same time, if the oven is to be switched on and off automatically later. In this case first set Duration |→| , then End →| .

Steam Cooking

1. Select the "steam" function

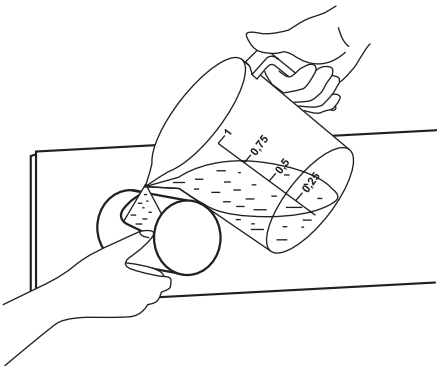
With the functions Duration |→| and End →| the appliance stops automatically.

4. Touch ⏻ to deactivate the appliance.

Cancelling the clock functions

1. Touch again and again until the symbol for the necessary clock function and ▶ flashes.
2. Touch " — " again and again until the time is "00:00".

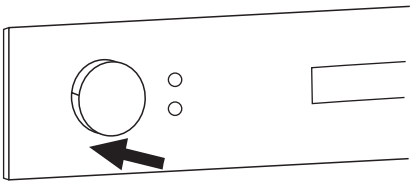
2. Pull the water tank as far as it goes. Fill the water tank with water until Tank Full indicator comes on. The maximum capacity of the tank is 0,8 l. It is enough for about 40-45 minutes of cooking.



Use only drinking water as liquid to fill water tank. Do not use filtered water, distilled water, demineralized water or other liquids.

Caution! Do not pour inflammable or alcoholic liquids (grappa, whisky, cognac etc.) in the water tank.

3. Press the water tank back to its original position



4. Prepare the food in applicable pots. Refer to table for steam cooking.
5. Empty the water tank after every steam cooking.

⚠ **Caution!** Wait at least 30 minutes after every steam cooking in order to avoid hot water exit from water outlet valve.

"Tank full" indicator

The indicator shows that the oven is ready for steam cooking.

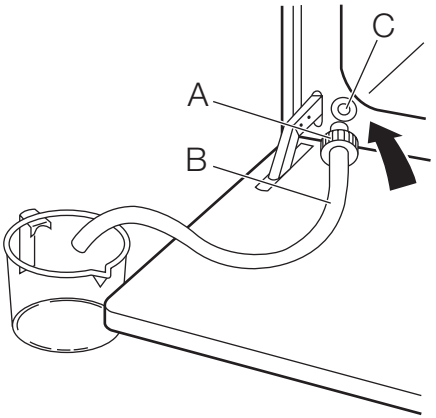
"Tank empty" indicator

The indicator shows that the tank is empty and you need to refill the tank.
For more information refer to "Steam cooking".

Emptying the water tank

Important! Make sure the appliance is cool before you start to empty the water tank.

1. Prepare the probe for the water outlet. Fit the connector (A) on one end.



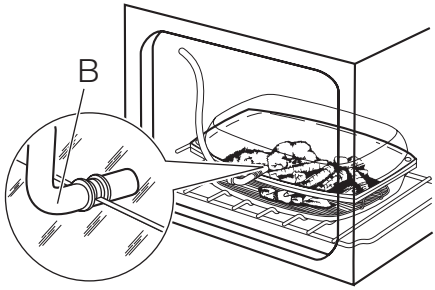
2. Place the second end of the probe (B) into a container.
3. Open the oven door and insert the connector (A) in the outlet valve (C).
4. Remove the connector from the valve when the water stops flowing.

⚠ **Warning!** Do not use the drained water to refill water tank again.

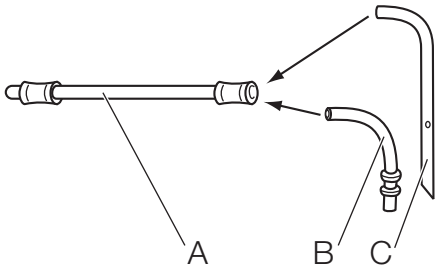
ⓘ Even if Tank Empty indicator is on it does not mean tank is completely empty. Wait until the water flow from the water outlet valve stops.

Accessories for steam cooking

The accessories include:
– Diatery baking dish for steam combination cooking modes. It consists of two half-shells with a recess for the passage of the injector (B) and a steel grill to place on the bottom of the baking dish.



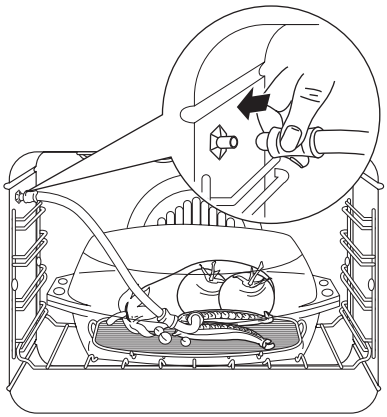
– Injectors and rubber hose (A) for steam combination cooking modes (B) and for direct steam cooking (C).



Steam cooking with diatery baking dish

Put the food on the steel grill inside the baking dish. Add some water. Insert the injector (B) into the rubber hose. Insert the injector (B) into the special recess in the dietary baking dish. Insert the connector at-

tached to the rubber hose (A) into the steam outlet valve.

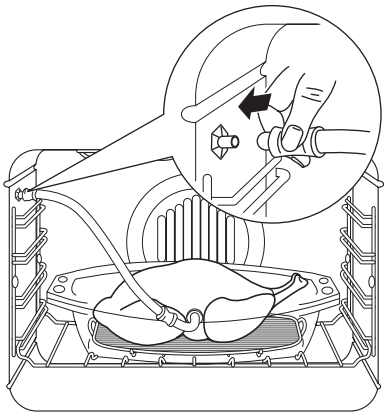


Put the baking dish on the 1st or 2nd shelf level from the bottom. Make sure that the rubber hose is not crushed or in contact with any heating element in the top of the oven. Set the oven to the steam cooking function.

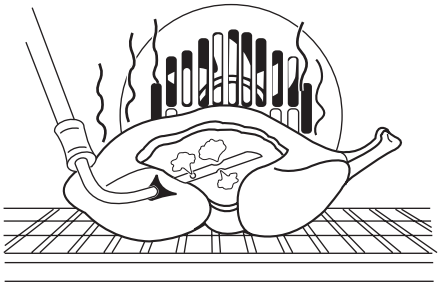
Direct steam cooking

Place the food to be cooked on the steel grill inside the baking dish. Add some water. Insert the injector (C) into the rubber hose. Insert the connector attached to the rubber hose (A) into the steam outlet valve.

Important! Do not use the lid!



When you cook chicken, duck, turkey, kid, big fish or similar food, insert injector (C) directly into the empty part of the meat. Make sure you do not obstruct the holes.



Put the baking dish on the 1st or 2nd shelf level from the bottom. Make sure that the rubber hose is not crushed or in contact with any heating element. Set the oven to the steam cooking function.
For more information on steam combination cooking refer to cooking tables for steam cooking.

Important! The rubber hose is specifically designed for cooking and does not contain harmful substances.

Important! Be careful when handling the injectors during operation. Always use oven gloves to handle the injectors when the oven is hot. In any case, always take the injectors out of the oven when you are not using the steam function.

Additional functions

Automatic switch-off

The appliance deactivates after some time:
- if you do not deactivate the appliance;
- if you do not change the oven temperature.

Oven temperature	Switch-off time
30°C - 115°C	12,5 h
120°C - 195°C	8.5 h
200°C - 245°C	5.5 h
250°C	3.0 h

To operate the appliance after an automatic switch-off, first deactivate the appliance fully.

Child lock

When the Child Lock is set, you cannot operate the appliance.

Activating the Child Lock

1. Press ⏻ to deactivate the appliance.
2. Press ☐ and — at the same time, until the display shows “SAFE”. The Child Lock is on.

Deactivating the Child Lock

To deactivate the Child Lock, do the same steps again.

Residual Heat function

With Duration function, the oven automatically switches off some minutes before the time period is completed. The oven uses the residual heat to complete the cooking without energy consumption.

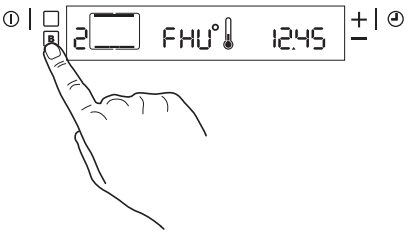
Important! Residual heat function is applicable only if the Duration is more than 15 minutes.

Rapid heat-up function

With Rapid heat-up function you decrease the pre-heating time. You can use it with each cooking function.

Important! Do not put the food into the oven, until Rapid heat up is completed.

1. Set an oven function.
   If necessary, change the recommended temperature.
2. Press B button. The display shows "FHU" and Rapid heat-up function operates.



3. When Rapid heat up is completed, an acoustic signal sounds and "FHU" goes out.
   At this time the appliance continues to heat in the set oven function and oven temperature.
4. Put the food in the oven.

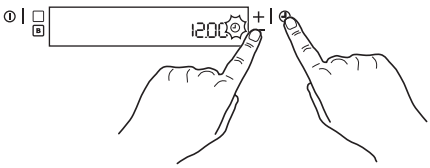
Demo mode

You can do the test of the oven or see all the operating steps in the Demo mode. The oven does not use the heat.
You can use Demo mode only when the appliance is first connected or there was a power cut and "12:00" and 🕓 flash on the display.

Switching on the Demo mode

1. Push 🕓 button for approximately 2 seconds. An acoustic signal sounds.
2. Push 🕓 and " — " buttons at the same time. An acoustic signal sounds and the display shows "12:00".

If the display shows 🕓 , the Demo mode is on.



Switching off the Demo mode

1. Switch off the oven.
2. Follow above procedure again.

If there is a power cut the Demo mode function stays saved.

Control Beep

Deactivating the Control Beep

1. Touch ⏻ to deactivate the appliance.
2. Touch and hold the ☐ and + at the same time, until a sound operates (approximately 2 seconds).

The Control Beep does not operate.

Activating the Control Beep

To activate the Control Beep, do the same steps again.

Error code

If some parameters are not correct, the control unit stops the functions which operate and the display shows the related error code. Refer to "What to do if" chapter.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan switches on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you switch

off the appliance, the cooling fan continues to operate until the appliance cools down.

Safety thermostat

To prevent dangerous overheating (due to incorrect use of the appliance or defective components), the oven has a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

HELPFUL HINTS AND TIPS

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

- Always close the oven door when you cook, even while grilling.
- The appliance has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can to cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the glass doors. This is normal. Always stand back form the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, run the appliance for 10 minutes before cooking.
- Wipe away moisture after every use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not cover the components with aluminium foil when you cook. This can change the baking results and damage the enamel coating.

Baking cakes

- The best temperature for baking cakes is between 150°C and 200°C.
- Preheat the oven for approximately 10 minutes before baking.
- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one level empty between them.

Cooking meat and fish

- Do not cook meat with weight below 1 kg. Cooking too small quantities makes the meat too dry.
- To keep the red meat well cooked outside and juicy inside set the temperature between 200°C-250°C.
- For white meat, poultry and fish set the temperature between 150°C-175°C.
- Use a dripping pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the dripping pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.
Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	2 (1 and 3)	160	45-60	In cake mould

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
Shortbread dough	2	170	2 (1 and 3)	160	24-34	In cake mould
Butter-milk cheese cake	1	170	2	160	60-80	In cake mould 26 cm
Apple cake (Apple pie)	1	170	2 (1 and 3)	160	100-120	2 cake moulds of 20 cm on the oven shelf
Strudel	2	175	2	150	60-80	On baking tray
Jam-tart	2	170	2	160	30-40	In cake mould 26 cm
Fruit cake	2	170	2	155	60-70	In cake mould 26 cm
Sponge cake (Fatless sponge cake)	2	170	2	160	35-45	In cake mould 26 cm
Christmas cake/Rich fruit cake	2	170	2	160	50-60	In cake mould 20 cm
Plum cake	2	170	2	160	50-60	In bread tin [1)]
Small cakes	3	170	3 (1 and 3)	160	20-30	On flat baking tray
Biscuits	3	150	3	150	20-30	On flat baking tray[1)]
Meringues	3	100	3	100	90-120	On flat baking tray
Buns	3	190	3	180	15-20	On flat baking tray[1)]
Choux	3	190	3	180	25-35	On flat baking tray[1)]
Plate tarts	3	180	2	170	45-70	In cake mould 20 cm
Victoria sandwich	1 or 2	180	2	170	40-55	Left + right in cake mould 20 cm

1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60-70	1-2 pieces, 500 gr one piece[1)]
Rye bread	1	190	1	180	30-45	In bread tin
Bread rolls	2	190	2 (1 and 3)	180	25-40	6-8 rolls on flat baking tray [1)]
Pizza	1	190	1	190	20-30	On deep roasting pan[1)]
Scones	3	200	2	190	10~20	On flat baking tray[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
Pasta flan	2	180	2	180	40-50	In mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45-60	In mould
Quiches	1	190	1	190	40-50	In mould
Lasagne	2	200	2	200	25-40	In mould
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	In mould
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 pudding mould [1]

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50-70	On oven shelf and deep roasting pan
Pork	2	180	2	180	90-120	On oven shelf and deep roasting pan
Veal	2	190	2	175	90-120	On oven shelf and deep roasting pan
English roast beef rare	2	210	2	200	44-50	On oven shelf and deep roasting pan
English roast beef medium	2	210	2	200	51-55	On oven shelf and deep roasting pan
English roast beef well done	2	210	2	200	55-60	On oven shelf and deep roasting pan
Shoulder of pork	2	180	2	170	120-150	On deep roasting pan
Shin of pork	2	180	2	160	100-120	2 pieces on deep roasting pan
Lamb	2	190	2	190	110-130	Leg
Chicken	2	200	2	200	70-85	Whole on deep roasting pan
Turkey	1	180	1	160	210-240	Whole on deep roasting pan
Duck	2	175	2	160	120-150	Whole on deep roasting pan
Goose	1	175	1	160	150-200	Whole on deep roasting pan
Rabbit	2	190	2	175	60-80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150-200	Cut in pieces

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
Pheasant	2	190	2	175	90-120	Whole on deep roasting pan

FISH

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
Trout/Sea bream	2	190	2 (1 and 3)	175	40-55	3-4 fishes
Tuna fish/Salmon	2	190	2 (1 and 3)	175	35-60	4-6 fillets

Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g	level	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12-15	12-14
Beef steaks	4	600	3	250	10-12	6-8
Sausages	8	/	3	250	12-15	10-12
Pork chops	4	600	3	250	12-16	12-14
Chicken (cut in 2)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabs	4	/	3	250	10-15	10-12
Breast of chicken	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Fish Fillet	4	400	3	250	12-14	10-12
Toasted sandwiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Toast	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Thermal grilling

Warning! Use this function with a maximum temperature of 200°C.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g	level	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Rolled joints (turkey)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Chicken (cut in two)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Chicken drumsticks	6	-	3	200	15-20	15-18

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g	level	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Quail	4	500	3	200	25-30	20-25
Vegetable gratin	-	-	3	200	20-25	-
pieces. Scallops	-	-	3	200	15-20	-
Mackerel	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Fish slices	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Pizza Function		Cooking time in minutes	NOTES
	Level	temp.°C		
Pizza , large	1	200	15~25	on flat baking tray
Pizza , small	1	200	10~20	on flat baking tray or on oven shelf
Bread rolls	1	200	15~25	on flat baking tray

Cooking with the "Steam" function

According to the cooking time reported in the table, it is necessary to fill the tank more than one time during the cooking process. When the water tank is empty the "Tank empty" indicator goes on. To refill the water tank refer to "Steam cooking".

CAKES AND PASTRIES

FOOD TYPES	"Steam" function		Cooking times in minutes	NOTES
	Shelf position	temperature °C		
Apple cake 1)	2	160	90-120	in 20cm. cake tin
Tarts	2	175	30-40	in 26cm. cake tin
Fruit cake	2	160	80-90	in 26cm cake tin
Sponges	1	160	40-45	in 26cm. cake tin
Yeast Plait 1)	2	150	100-110	in 20cm. cake tin
Fruit cake 1)	2	160	40-50	in bread tin
Small cakes	3	165	30-35	on baking sheet
Biscuits	3	150	20-35	on baking sheet
Yeast buns 1)	2	200	12-20	on baking sheet
Brioches 1)	3	180	20-30	on baking sheet

1) Cooking times do not include preheating time. The oven should be preheated for 10 minutes before cooking.

BREAD AND PIZZA

FOOD TYPES	WEIGHT IN GR.	"Steam" function		Cooking times in minutes	NOTES
		Shelf position	temperature °C		
White bread [1)]	1000 g	2	190	40-60	1-2 loaves gr. 500
Rolls [1)]	500 g	2	190	20-30	6-8 rolls on baking sheet
Pizza		1	200	20-30	on baking sheet

1) Cooking times do not include preheating time. The oven should be preheated for 10 minutes before cooking.

FLANS

FOOD TYPES	"Steam" function		Cooking times in minutes	NOTES
	Shelf position	temperature °C		
with vegetables	1	175	30-40	Pyrex dish
Quiches	2	200	50-60	In mould
Lasagna	2	190	45-60	Pyrex dish
Steamed potatoes	1	180	32-42	Pyrex dish
Potato gratin	1	185	50-60	Pyrex dish

MEAT

FOOD TYPES	WEIGHT IN GR.	"Steam" function		Cooking times in minutes	NOTES
		Shelf position	temperature °C		
Roast pork	1000 g	2	180	80-90	Cooked on shelf
Veal	1000 g	2	180	90-100	Cooked on shelf
English roast beef (rare)	1000 g	2	210	53-55	Cooked on shelf
Roast beef medium	1000 g	2	210	61-65	Cooked on shelf
Roast beef well done	1000 g	2	210	65-70	Cooked on shelf
Lamb	1000 g	2	175	120-150	Leg
Chicken	1000 g	2	200	50-60	Whole
Turkey	4000 g	1	175	150-180	Whole
Duck		1	175	150-180	Whole
Goose	3000 g	1	160	120-150	Whole
Rabbit		2	180	90-120	Cut in pieces

FISH

FOOD TYPES	WEIGHT IN GR.	"Steam" function		Cooking times in minutes	NOTES
		Shelf position	temperature °C		
Trout	1500 g	2	180	30-45	3-4 fish

FOOD TYPES	WEIGHT IN GR.	"Steam" function		Cooking times in minutes	NOTES
		Shelf position	temperature °C		
Tuna	1200 g	2	180	35-60	4-6 fillets
Hake		2	210	20-30	

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories (with a soft cloth with warm water and cleaning agent) after each use and let them dry.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using an aggressive agents, sharp edged objects or dishwasher. It can destroy nonstick coating!

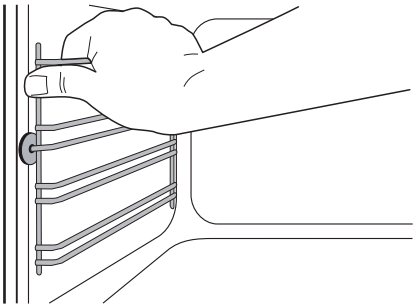
Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket refer to the general information about the cleaning.

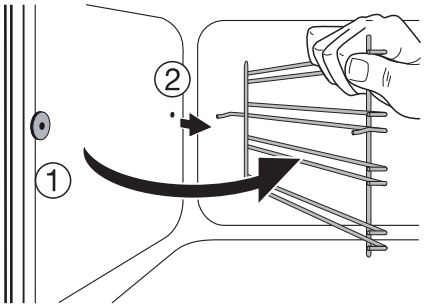
Shelf Support Rails

Removing the shelf support rails

1. Pull the front of the shelf support rail away from the side wall.



2. Pull the rear shelf support rail away from the side wall and remove it.



Installing the shelf support rails

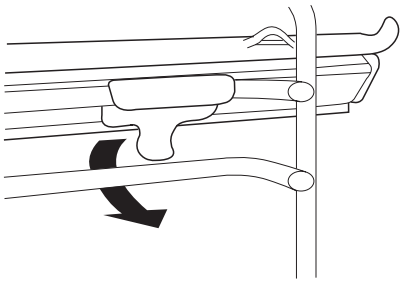
Install the shelf support rails in opposite sequence.

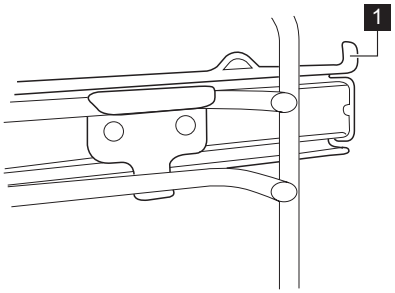
The rounded ends of the shelf support rails must point to the front!

Replaceable telescopic runners

Place the telescopic runner with the locking system on any level.

Important! The „stop elements“ at the one end of the runner MUST face upwards.

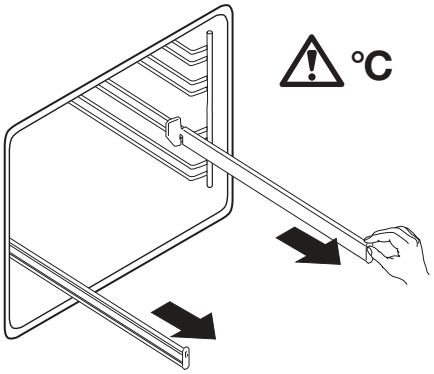




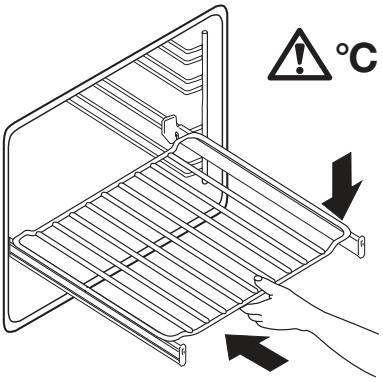
1 Stop element
It is possible to buy telescopic runners separately.

Make sure that both the telescopic runners are placed on parallel levels.

You can fit each level with telescopic runners to allow an easier operation when you insert or remove the shelves.
Pull the right and left hand telescopic shelf supports completely out.



Place the shelf or the grill pan on the telescopic shelf supports, then gently push them all inside the oven.



Warning! Do not close the oven door if the telescopic shelf supports are not completely inside the oven. This could damage the door enamel and glass.

Cleaning the oven door

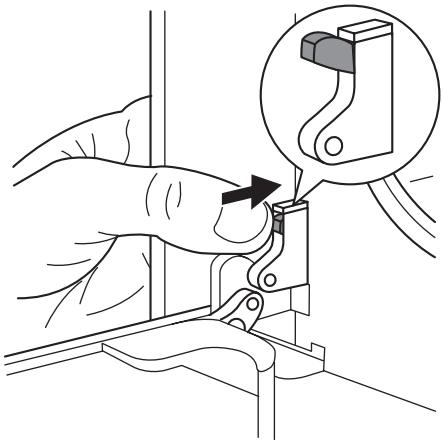
The oven door has three panels of glass. You can remove the oven door and the internal panels of glass to clean them.

The oven door can close if you try to remove the panels of glass before you remove the oven door.

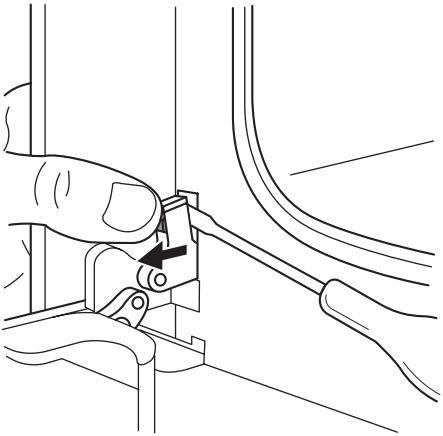
Removing the oven door and the glass panel

1. Fully open the door and identify the hinge to the left side of the door.

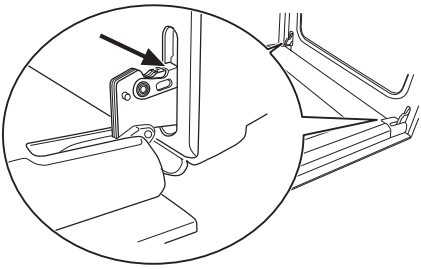
2. Push lightly the tightening component until it pulls back.



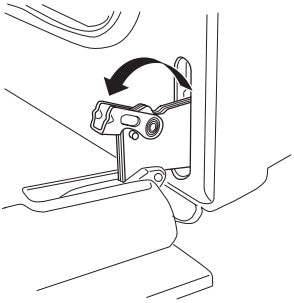
3. Hold the pushed component with one hand and use a screwdriver with the other hand to remove the left side of the door from its seat.



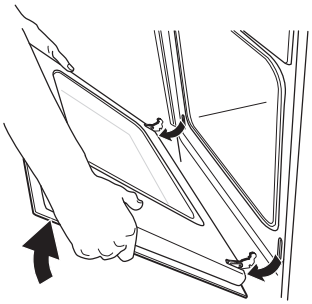
4. Identify the hinge to the right side of the door.



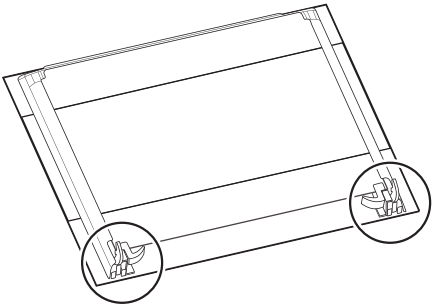
5. Turn the lever on the hinge.



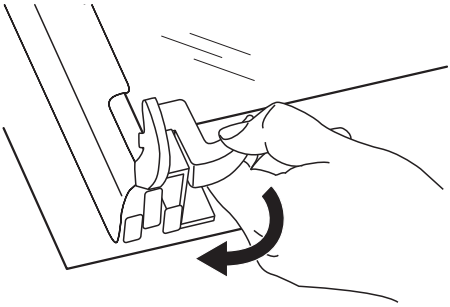
6. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



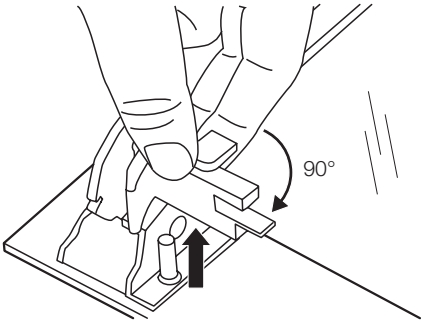
7. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



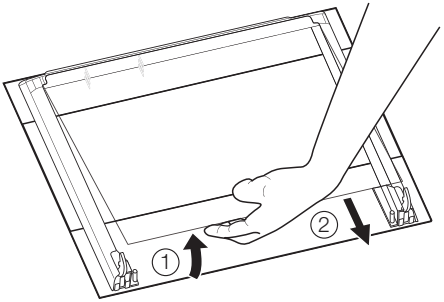
8. Release the locking system to remove the panels of glass.



9. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



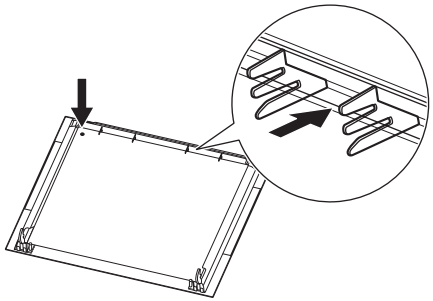
10. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the panels of glass one by one. Start from the top panel of glass.



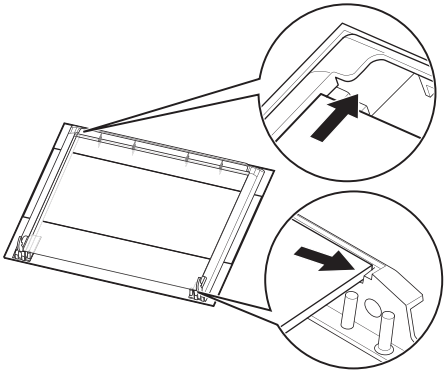
Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

Installing the door and the glass panels

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.
The middle panel has a decorative frame. When you install this panel, make sure that the screen-printing zone looks to the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.
Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly (refer to the illustration).



Make sure that you install the top panel of glass in the seats correctly (refer to the illustration).



Cleaning the water tank

Warning! Do not pour water into the water tank during the cleaning cycle.

During cleaning cycle some water can drop from steam outlet in the oven's cavity. We recommend to insert dripping pan on the shelf level just below the steam outlet in order to avoid water fall directly on oven cavity bottom.

It is normal that lime deposits can form in your oven after some time.
To prevent this, clean the parts of the oven that generate the steam. Empty the tank after each steam cooking.

1. Fill in the water tank with 0,5 l of water and 50-60 grams of citric acid (five teaspoons). Switch off the oven and wait for approximately 60 minutes.
2. Switch on the oven and set the steam function. Set the temperature between 130 and 230 °C. Switch it off after 20-25 minutes and cool down for 5-10 minutes.
3. Switch on the oven and set the steam function. Set the temperature between 130 and 230 °C. Switch it off after 10 minutes. Let it cool down and proceed with the removal of the tank contents following the procedure described earlier.
4. Rinse the water tank few times and clean the remaining lime reside from the inside the oven with a cloth.
5. Clean the water outlet probe by hand in warm water with soap. Do not use acids, sprays or similar materials to prevent the damage.

Types of water

- **Soft water with low lime content** - recommended, it decreases the cleaning cycles
- **Tap water** - you can use it if your domestic water supply has purifier or water sweetener
- **Hard water with high lime content** - it does not have any influence on the appliance performance but it increases the cleaning cycles

CALCIUM QUANTITY TABLE INDICATED FROM W.H.O. (World Health Organization)				
Calcium deposit	**Water hardness (French degrees)**	**Water hardness (German degrees)**	**Water classification**	**Run decalcification every**
0-60 mgl	0-6	0-3	Sweet of soft	150 cycles -2,5 months
60-120 mgl	6-12	3-7	Medium hardness	100 cycles -2 months
120-180 mgl	12-18	8-10	Hard or calcareous	75 cycles -1,5 months
over 180 mgl	over 18	over 10	Very hard	60 cycles -1 month

Oven lamp

Warning! Be careful! There is the risk of electrical shock!

Before you change the oven lamp:
- Switch off the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or switch off the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven for protection of the oven light and glass cover.

1. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with applicable 300°C heat-resistant oven light bulb.
   Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

WHAT TO DO IF…

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is off.	Activate the appliance.
	The clock is not set.	Set the clock.
	The necessary settings are not set.	Do the check of the setting.
	The Automatic switch-off is on.	Refer to "Automatic switch-off".
	The Child Lock is activated.	Refer to "Deactivating the Child Lock".
	The fuse in the fuse box is released.	Do the check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
The oven fan makes noise.	Shelves or trays are in contact with the oven back panel.	Put shelves or trays correctly.
There is water in the appliance.	There is too much water in the water tank.	Deactivate the appliance and dry the appliance with a cloth or sponge.
The indicator "Tank Full" is off.	There is no sufficient water in the water tank.	Fill the water tank with water until the indicator comes on. If the water starts to come out in the appliance and the “Tank Full” indicator stays off, contact the Service Center.
The indicator "Tank Empty" is on.	There is no water in the water tank.	Fill the water tank. If the indicator stays on, contact the Service Center.
The steam cooking does not operate.	You did not set the steam function.	Make sure that you set the steam function.
	There is no water in the water tank.	Fill the water tank.
	Limescale causes a blockage of the hole.	Do a check of the steam inlet opening. Remove the limescale.

Problem	Possible cause	Remedy
To empty the water tank it is more than three minutes or the water leaks from steam inlet opening.	There is the limescale in the appliance.	Clean the water tank (refer to "Cleaning the water tank").
Steam and condensation collect on the food and in the appliance.	You left the dish in the appliance for too long.	Do not let the dishes stay in the appliance for longer than 15-20 minutes after the cooking is completed.
The display shows “12.00”.	Interruption of the power supply.	Set the time.
The display shows ▶ or ◴, the appliance does not heat up and there is no air circulation.	Demo mode is on.	Deactivate the appliance. Press ◴ for approximately 2 seconds. An acoustic signal sounds. Press and hold the buttons ◴ and — at the same time until the acoustic signal sounds and the indicator goes out.
The display shows the error code "F...".	There is an electronic error.	Write down the error code and contact the Service Center.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

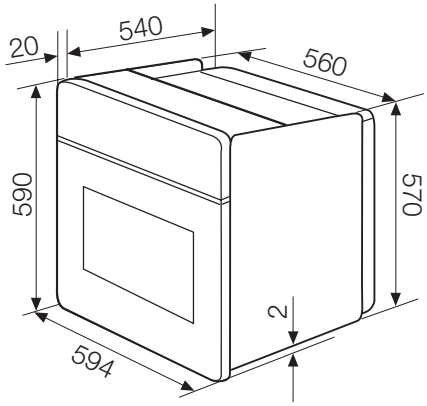
TECHNICAL DATA

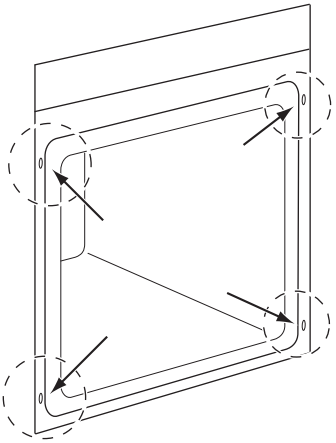
Voltage	230 V
Frequency	50 Hz

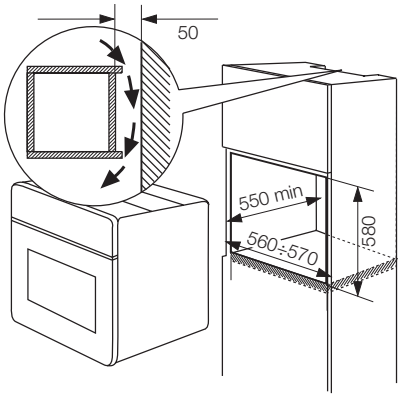
INSTALLATION

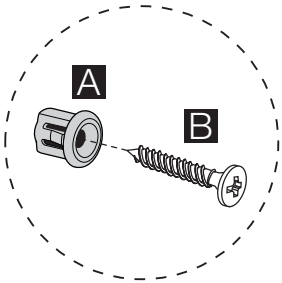
⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

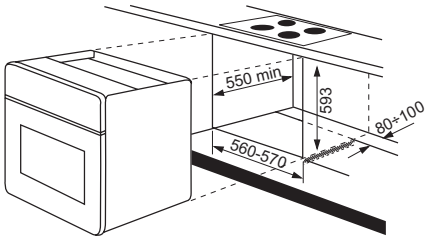
Building In











Electrical installation

⚠ **Warning!** Only a qualified and competent person must do the electrical installation.

ⓘ The manufacturer is not responsible if you do not follow safety precautions from chapter "Safety information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

The cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm^2
maximum 2300 W	3 x 1 mm^2

Total power	Section of the cable
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm²

The hearth cord (green/yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Disposal of the appliance

1. Disconnect the mains plug from the mains socket.
2. Cut off the mains cable and discard it.
3. Discard the door catch. This prevents the children to close themselves inside the appliance. There is risk of suffocation.

Electrolux. Thinking of you.

Tulge jagama meie mõtteid aadressil www.electrolux.com

SISUKORD

Ohutusinfo	52	Puhastus ja hooldus	68
Seadme kirjeldus	55	Mida teha, kui...	73
Enne esimest kasutamist	55	Tehnilised andmed	74
Igapäevane kasutamine	56	Paigaldamine	74
Vihjeid ja näpunäiteid	62	Jäätmekäitlus	75

Jäetakse õigus teha muutusi

⚠ OHUTUSINFO

Enne paigaldamist ja kasutamist lugege kasutusjuhend hoolega läbi.

- Enda ja oma vara ohutuse tagamiseks
- Looduse säästmiseks
- Seadme asjakohaseks kasutamiseks.

Hoidke juhend alles, et see oleks käepärast ka siis, kui seadme teise kohta viite või edasi müüte.

Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud kahjude eest.

Laste ja ohustatud isikute turvalisus

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimupuudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui nende üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Hoidke pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Lämbumis- või vigastusoht!
- Hoidke lapsed ja koduloomad seadmest eemal, kui selle uks on lahti või seade töötab, sest see läheb kuumaks. Kehavigastuse või muu püsiva kahjustuse oht!
- Kui seadmel on lapselukk või lukufunktsioon (nuppude lukustus), kasutage seda. See hoiab ära võimaluse, et lapsed ja loomad seadme juhuslikult sisse lülitavad.

Üldised ohutusjuhised

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi. Sellega kaasneb seadme vigastamise ja kahjustamise oht.
- Ärge jätke seadet järelevalveta, kui see töötab.
- Lülitage seade välja pärast iga kasutuskorda.

Paigaldamine

- Seadme paigaldamise ja ühendamise võib teostada ainult väljaõppinud elektrik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse. Nii hoiate ära seadme kahjustusi ja võimalikke kehavigastusi.
- Veenduge, et seade ei ole transportimisel viga saanud. Vigastatud seadet ei tohi vooluvõrku ühendada. Vajaduse korral võtke ühendust tarnijaga.
- Enne esmakordset kasutamist eemaldage seadmelt pakend, kleebised ja kattekihid. Ärge eemaldage andmesilti. Vastasel juhul võib garantii kehtetuks muutuda.
- Järgige seadme kasutuskoha riigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (ohutuseeskirju, jäätmekäitluseeskirju, elektri- ja/või gaasiohutuse eeskirju jne).
- Veenduge, et seade oleks paigaldamise ajal vooluvõrgust väljas.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik. See seade on raske. Kasutage alati kaitsekindaid. Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise lahklülitiga. Lahklüliti lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kasutada tuleb nõuetekohaseid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontraktoreid.
- Põrutuskaitsedetailid tuleb paigaldada nii, et neid ilma tööriistade abita eemaldada ei saaks.

- Enne paigaldamist veenduge, et köögikapi mõõdud, kuhu soovite seadme paigaldada, oleksid sobivad.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade nii, et selle üks külg ja tagaosa oleks vastu kõrgemat mööblieset. Teine külg tuleb paigutada sama kõrgusega mööbliesemesse.
- Seadet ei tohi paigutada põhja peale.
- Integreeritud ahjud ja pliidid on varustatud spetsiaalse ühendussüsteemiga. Vältimaks seadme kahjustamist, kasutage ainult sama tootja valmistatud seadmeid.

Elektriühendus

- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil toodud elektriandmed vastavad teie kohalikule vooluvõrgule.
- Teave pinge kohta on toodud andmesildil.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud maandatud pistikupesa.
- Kui ühendate elektriseadmed vooluvõrku, siis veenduge, et toitekaabel ei satu kokkupuutesse seadme kuuma uksega ega jää selle lähedusse.
- Ärge kasutage mitmik-pistikuid, vaheühendusi ega pikenduskaableid. Tuleoht.
- Ärge asendage toitekaablit ega muutke seda. Pöörduge teeninduskeskuse poole.
- Jälgige, et seadme taga olevat toitepistikut (kui kohaldatav) ega juhet ei muljutaks ega vigastataks.
- Veenduge, et pärast paigaldamist on tagatud juurdepääs toitepistikule.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Tõmmake alati toitepistikust – kui kohaldatav.

Kasutamine

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge kasutage seda äri- või tööstuslikul eesmärgil.
- Kasutage seadet ainult koduseks toiduvalmistamiseks. See hoiab ära võimalikud kehalised vigastused või varakahjud.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrdunud esemeid ja/või sulavaid esemeid (plastist või alumiiniumist) seadmesse, selle lähedusse või peale. Plahvatus- või tulekahjuoht!
- Kasutamise käigus läheb seadme sisemus kuumaks. Põletusoht! Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikuid või potte ahju pannes või ahjust välja võttes kasutage kindaid.
- Olge ahjutarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik, et mitte emaili kahjustada.
- Kui avate ahju ust ajal, mil ahi töötab, tuleb alati seista uksest eemal. Välja võib paiskuda tulist auru. Nahapõletuse oht!
- Emaili värvi muutus ei mõjuta seadme tööd ning kuna tegemist pole defektiga, ei kuulu see garantii alla.
- Et hoida ära emaili kahjustumine või värvi muutumine:
  – ärge asetage esemeid vahetult seadme põhjale ning ärge katke seda fooliumiga kinni;
  – ärge pange tulist vett vahetult seadmesse;
  – ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
- Ärge kasutage seadet, kui see on kokkupuutes veega. Ärge käsitsege seadet märgade kätega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Toiduvalmistamisel pange ahju uks alati kinni, ka grillides.

Auruküpsetus

- Ärge avage ahju ust auruküpsetuse ajal. Aur võib seadmest välja paiskuda. Nahapõletuse oht. Auru kasutamine suurendab niiskuskahjustuste ohtu.

Puhastamine ja hooldus

- Enne hooldust lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust.
- Enne hooldust veenduge, et seade on maha jahtunud. Põletusoht! Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Hoidke seade alati puhtana. Rasva või toidujääkide kogunemine võib põhjustada tulekahju.
- Regulaarne puhastamine hoiab ära pinnakattematerjali kahjustumise

- Isikliku ohutuse ja oma vara säästmise huvides puhastage seadet ainult vee ja seebiga. Ärge kasutage kergsüttivaid tooteid või tooteid, mis võivad põhjustada korrosiooni.
- Ärge puhastage seadet aurupuhastite, kõrgsurvepuhastite, teravate esemete, abrasiivsete puhastusvahendite, abrasiivsete švammide ega plekieemaldajatega
- Ärge puhastage klaasust abrasiivsete puhastusvahendite ega metallkaabitsaga. Siseklaasi kuumuskindel pind võib mõraneda ja puruneda.
- Ukse klaaspaneelid muutuvad kahjustumisel hapraks ja võivad puruneda. Need tuleb asendada. Pöörduge teeninduskeskuse poole.
- Olge ukse eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Ärge puhastage katalüütilist emaili (kui see on olemas).

Tuleoht

- Avage uks ettevaatlikult. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda. Tuleoht!
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrdunud esemeid ja/või sulavaid esemeid (plastist või alumiiniumist) seadmesse, selle lähedusse või peale.

Ahjuvalgusti

- Selles seadmes kasutatavad lambid on mõeldud kasutamiseks üksnes kodumasinates. Neid ei saa kasutada ruumide täielikuks või osaliseks valgustamiseks.
- Kui tekib vajadus lamp välja vahetada, tuleb kasutada sama võimsusega ja spetsiaalselt kodumasinate jaoks mõeldud lampi.
- Enne ahjuvalgusti vahetamist ühendage seade vooluvõrgust lahti. Elektrilöögioht!

Teeninduskeskus

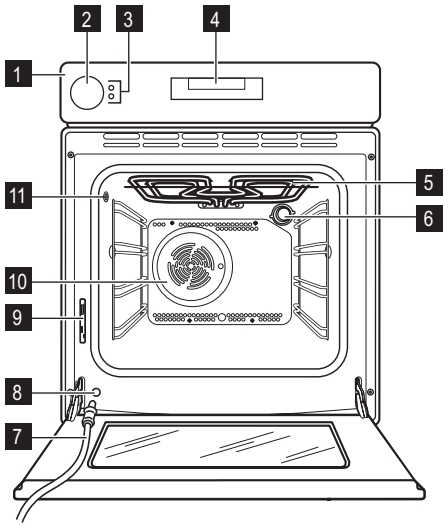
- Masinat tohib remontida või hooldada ainult volitatud tehnik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

Seadme kõrvaldamine

- Kehaliste vigastuste vältimiseks
  – Lahutage seade vooluvõrgust.
  – Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
  – Kõrvaldage ukse fiksaator. See takistab laste ja väikeloomade seadmesse kinnijäämist. Lämbumisoht.

SEADME KIRJELDUS

Ülevaade



1 Juhtpaneel
2 Veepaak
3 Veepaagi indikaatorid
4 Elektronprogrammeerija
5 Grill
6 Ahjuvalgusti
7 Vee väljalaskevoolik
8 Vee väljalaskeventiil
9 Andmeplaat
10 Ventilaator
11 Auru väljalaskeava

Ahju tarvikud

- **Ahjurest**
  Nõude, koogivormide ja grilltükkide jaoks
- **Madal küpsetusplaat**
  Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Sügav röstimispann**
  Küpsetamiseks ja praadimiseks või rasvapannina.
- **Vahetatavad teleskoopsiinid**
  Ahjuriiulite või -plaatide asetamiseks.
- **Dieettoiduvorm**
  Aurukombinatsiooniga küpsetusrežiimidele.
- **Injektorid**
  Aurukombinatsiooniga küpsetusrežiimidele ja otseseks auruküpsetuseks.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Hoiatus Vt jaotist "Ohutusinfo".

Esmane puhastamine

- Eemaldage seadmest kõik osad.
- Enne esmakordset kasutamist tuleb seade puhastada.

Tähtis Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Kellaaja seadmine ja muutmine

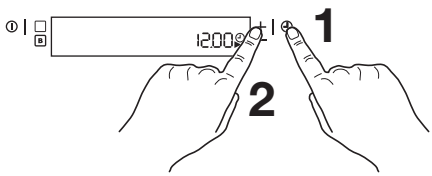
Ahju kasutamiseks seadke esmalt kellaaeg.

Ahju toitevõrku ühendamise järel või pärast elektrikatkestust hakkavad kellaaja ja ▶ sümbolid automaatselt vilkuma.

Seadke õige kellaaeg, vajutades nuppu + või — .

Kellaaja muutmine

1. Puudutage korduvalt nuppu , kuni sümbolid ja ▶ hakkavad vilkuma.
2. Seadke õige kellaaeg, vajutades nuppu + või — .



Kella ekraanil kuvatakse kellaaeg ja vilkumine lakkab umbes 5 sekundi pärast.

Tähtis Kellaaega saab määrata ainult siis, kui ahi on välja lülitatud.

Eelkuumutus

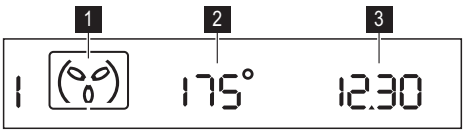
1. Valige funktsioon ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul umbes tund aega tühjalt (ilma toiduta) töötada.
3. Valige funktsioon ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul umbes 10 minutit tühjalt (ilma toiduta) töötada.
5. Valige funktsioon ja maksimaalne temperatuur.
6. Laske ahjul umbes 10 minutit tühjalt (ilma toiduta) töötada.

See on vajalik ahjus olevate jääkide ärapõlemiseks. Tarvikud võivad minna tavalisest tulisemaks. Ahju esmakordselt eelsoojendades võib eralduda ebameeldivat lõhna ja suitsu. See on normaalne. Veenduge, et õhk saaks piisavalt liikuda.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

Hoiatus Vt jaotist "Ohutusinfo".

Ekraan



1 Küpsetusfunktsioon
2 Temperatuur
3 Kellaaeg

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
⏻	SEES/VÄLJAS	Seadme sisse või välja lülitamiseks.
☐	VALIKUNUPP	Ahju funktsiooni määramiseks.
B	KIIRKUUMUTUS	Kiirkuumutusfunktsiooni sisse lülitamiseks.
🕘	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+ / —	PLUSS, MIINUS	Väärtuste kohandamiseks (temperatuur ja kellaaeg).

Puutenupud

Puutenuppudega juhitakse ahju kõik funktsioone. Puutenuppude abil võib valida mistahes kombinatsiooni küpsetamise funktsioonist, temperatuurist ja automaatajastusest.
Veenduge, et puudutate korraga ainult ühte puutenuppu.
Küpsetusfunktsiooni määramiseks vajutage nuppu ja hoidke.

Lülitamine SISSE/VÄLJA

Seadme sisse või välja lülitamiseks vajutage nuppu ⏻ .

Ahju funktsiooni määramine

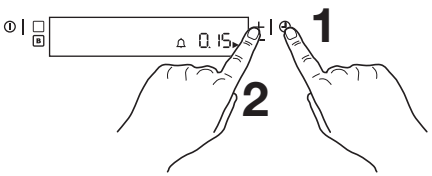
1. Puudutage korduvalt nuppu ☐ , kuni hakkab vilkuma vajaliku ahjufunktsiooni sümbol.
   Ekraanil kuvatakse automaatne temperatuur. Kui te ei muuda temperatuuri ligikaudu 5 sekundi jooksul, hakkab ahi tööle.
2. Temperatuuri muutmiseks puudutage nuppu + või — .

Elektrikatkestuse korral säilitab programmija kõiki sätteid ligikaudu 3 minutit. Kui elektrikatkestusest on möödunud rohkem kui 3 minutit, peate sätted (samuti kellaaja) uuesti määrama.

Ahju funktsioonid

Ahju funktsioon		Kirjeldus
	Sisevalgustus	Süttib ühegi küpsetusfunktsioonita.
	Ventilaatoriga küpsetamine	Ühesugust küpsetustemperatuuri nõudvate toitude röstimiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriiulil, ilma maitsete segunemiseta.
	Tavaline küpsetamine	Kuumutab nii ülemist kui alumist kütteelementi. Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Sisemine grill	Lamedate toiduainete grillimiseks väikeses koguses riiuli keskel. Röstimiseks. **Ahju temperatuur: 200 - 250°C**
	Termaalgrill	Grillielement ja ahju ventilaator panevad toidu ümber ringlema kuuma õhu. Suurte lihatükkide küpsetamiseks. **Tähtis** Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 200°C.
	Pitsaahi	Alumiselt kütteelemendilt eralduv kuumus jõuab otse pitsapõhjani, quiche'ideni või pirukateni ja ventilaator tagab kuuma õhu ringluse pitsakatte või pirukatäidise küpsetamiseks.
	Täisgrill	Täisgrillielement on sisse lülitatud. Lamedate toiduainete suures mahus grillimiseks. Röstimiseks. **Ahju temperatuur: 200 - 250°C**
	Alumine ahjuelement	Kuumus tuleb ainult ahju põhjast. Krõbeda või koorikulise põhjaga kookide küpsetamiseks.
	Ülemine kütteelement	Kuumus tuleb ainult ahju laest. Küpsetatud toitude lõpuni valmistamiseks.
	Sulatamine	Külmutatud toidu sulatamiseks. Sobiv õrnade toiduainete sulatamiseks, nt kreemtäidisega koogid, glasuuriga koogid, kondiitritooted, saiad ja teised pärmitooted.
	Auruküpsetus	Toitude aurutamiseks. **Ahju temperatuur: 130 - 230°C**

Kella funktsioonide määramine



1. Valige ahju funktsioon ja temperatuur (alarmkella puhul pole vajalik). Vt "Ahju funktsiooni määramine".
2. Puudutage korduvalt nuppu ⏲, kuni hakkab vilkuma vajaliku kellafunktsiooni sümbol.

3. Aja määramiseks funktsioonile Alarmkell , Kestus |→| või Lõpp →| , puudutage nuppu + või — .
   Vastav kellafunktsiooni sümbol süttib. Kui aeg on täis, hakkab kellafunktsiooni sümbol vilkuma ja 2 minuti vältel kõlab helisignaal. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage ükskõik millist sensorvälja.

Funktsioonide Kestus |→| ja Lõpp →| puhul lülitub seade automaatselt välja.

4. Seadme väljalülitamiseks puudutage nuppu ⏻ .

Kella funktsioonide tühistamine

1. Puudutage korduvalt nuppu , kuni hakkab vilkuma vajaliku kellafunktsiooni ja ▶ sümbol.
2. Puudutage korduvalt nuppu " — ", kuni ekraanil kuvatakse näit "00:00".

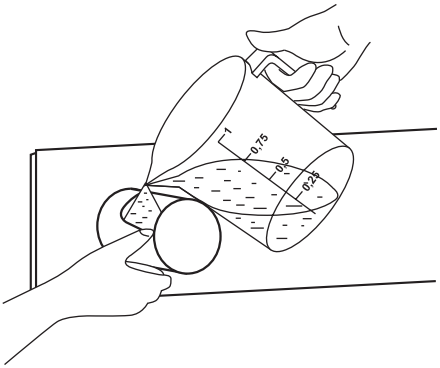
Kella funktsioon		Kasutamine
	Kellaaeg	Näitab aega. Aja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks
	Pöördloenduse taimer	Mahalugemisaja seadistamiseks. Kui aeg saab täis, kõlab signaal. **See funktsioon ahju tööd ei mõjuta.**
|→|	Kestus	Et määrata, kui kaua on ahi kasutusel.
→|	Lõpp	Ahjufunktsiooni väljalülitusaja määramiseks.

Kestvust |→| ja Lõppu →| võib kasutada samaaegselt, kui ahi tuleb hiljem automaatselt sisse ja välja lülitada. Sel juhul määrake kõigepealt Kestvus |→| , seejärel Lõpp →| .

Auruküpsetus

1. Valige "auru" funktsioon

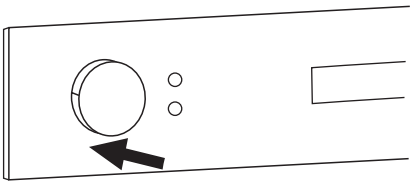
2. Tõmmake veepaaki nii kaugele kui võimalik. Kallake veepaaki vett, kuni süttib täis paagi indikaator. Veepaagi maksimaalne mahutavus on 0,8 l. Sellest piisab 40-45 minutit kestvaks küpsetamiseks.



Täitke veeanumat ainult joogiveega. Ärge kasutage filtreeritud vett, destilleeritud vett, demineraliseerutud vett või muid vedelikke.

Ettevaatust Ärge valage laadimissahtlisse kergsüttivaid vedelikke või piiritusjooke (grappat, viskit, konjakit vms).

3. Lükake veepaak tagasi oma esialgsesse asendisse



4. Tehke süüa sobivates nõudes. Vaadake auruküpsetuse tabelit.
5. Tühjendage veepaak pärast iga auruküpsetust.

⚠ **Ettevaatust** Oodake vähemalt 30 minutit iga kord pärast auruga küpsetamist, et vältida kuuma vee väljavoolu vee väljalaskeventiili kaudu.

Indikaator "Veepaak täis"

Indikaator näitab, et ahi on auruküpsetuseks valmis.

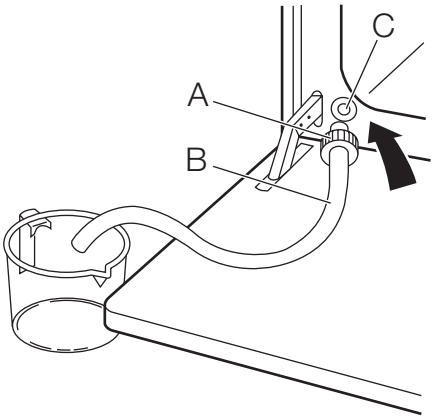
Indikaator "Veepaak tühi"

Indikaator näitab, et veepaak on tühi ja et teil tuleb see uuesti täita.
Lisateavet leiate jaotisest "Auruküpsetus".

Veepaagi tühjendamine

Tähtis Enne veepaagi tühjendamist veenduge, et seade on jahtunud.

1. Pange valmis voolik vee väljalaskmiseks. Kinnitage ühte otsa liitmik (A).



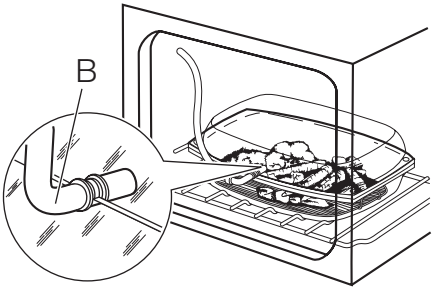
2. Asetage vooliku (B) teine ots anumasse.
3. Avage ahju uks ja lükake liitmik (A) väljalaskeventiili külgse (C).
4. Kui vett enam ei voola, võtke liitmik ventiili küljest lahti.

⚠ **Hoiatus** Ärge kasutage väljalastud vett veepaagi uuesti täitmiseks.

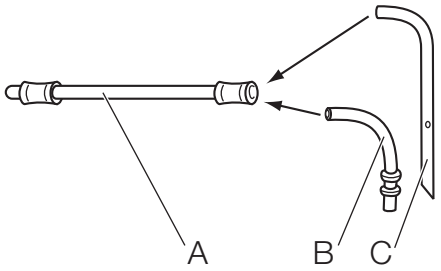
ⓘ Ka siis, kui tühja veepaagi indikaator põleb, ei tähenda see, et anum on täiesti tühi. Oodake, kuni vee väljavool väljalaskeventiili kaudu lõpeb.

Auruküpsetamisel kasutatavad nõud

Tarvikute hulka kuuluvad:
– Dieettoidu küpsetusnõu aurukombinatsiooniga küpsetusrežiimidele. Nõul on kaks poolt ja avaus auruinjektori (B) jaoks ning terasrest, mille saab asetada nõu põhja.



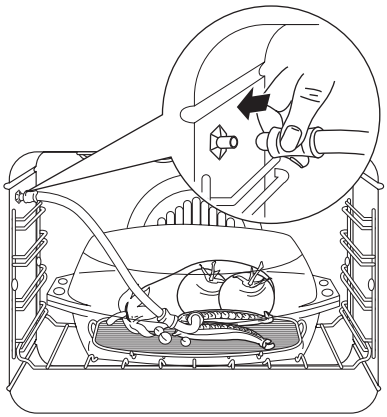
– Injektorid ja kummist voolik (A) aurukombinatsiooniga küpsetusrežiimidele (B) ja otseseks auruküpsetuseks (C).



Auruküpsetus dieettoiduvormiga

Pange toit küpsetusnõus olevale terasrestile. Lisage veidi vett. Pange injektor (B) kummivooliku otsa. Lükake injektor (B) spetsiaalsesse dieettoiduvormis olevasse avaus-

se. Kinnitage kummivooliku (A) küljes olev liitmik auru väljalaskeventiili külge.

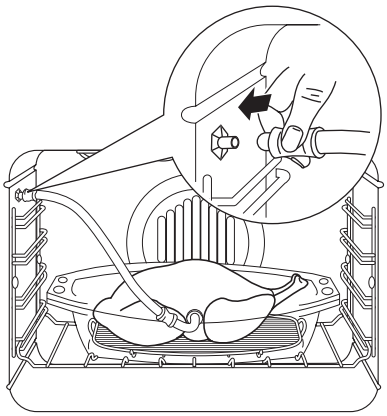


Pange küpsetusvorm altpoolt lugedes 1. või 2. ahjutasandile. Veenduge, et kummivoolik ei oleks sõlmes ega puutuks vastu ahju laes olevat kütteelementi. Seadke ahi auruküpsetuse funktsioonile.

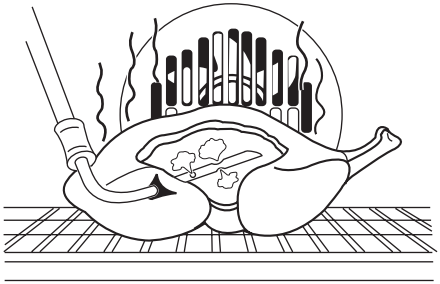
Otsene auruküpsetus

Pange valmistatav toit küpsetusnõus olevale terasrestile. Lisage veidi vett. Pange injektor (C) kummivooliku otsa. Kinnitage kummivooliku (A) küljes olev liitmik auru väljalaskeventiili külge.

Tähtis Ärge kasutage kaant!



Kui küpsetate kana, parti, kalkunit, talleliha, suuremat kala vms, pange injektor (C) otse liha õõnsusse. Jälgige, et avad ei oleks millegagi kaetud.



Pange küpsetusvorm altpoolt lugedes 1. või 2. ahjutasandile. Veenduge, et kummivoolik ei oleks sõlmes ega puutuks vastu ahju kütteelementi. Seadke ahi auruküpsetuse funktsioonile.
Lisateavet aurukombinatsiooniga küpsetamise kohta leiate auruküpsetuse tabelitest.

Tähtis See kummivoolik on mõeldud spetsiaalselt küpsetamise jaoks ega sisalda ohtlikke materjale.

Tähtis Olge injektorite kasutamisel äärmiselt ettevaatlik. Kui ahi on kuum, kasutage injektorite käsitlemisel alati pajakindaid. Kui te aurufunktsiooni ei kasuta, tuleb injektorid ahjust alati välja võtta.

Lisafunktsioonid

Automaatne väljalülitamine

Ahi lülitub mõne aja pärast välja:
- kui te ei lülita seadet ise välja;
- kui te ei muuda ahju temperatuuri.

Ahju temperatuur	Väljalülituse aeg
30°C - 115°C	12,5 h
120°C - 195°C	8,5 h
200°C - 245°C	5,5 h
250°C	3,0 h

Ahju kasutamiseks pärast automaatset väljalülitust tuleb see esmalt täiesti välja lülitada.

Lapselukk

Kui lapselukk on sisse lülitatud, ei saa te seadet kasutada.

Funktsiooni Lapselukk sisselülitamine
1. Seadme väljalülitamiseks vajutage nuppu ⏻ .
2. Vajutage samaaegselt nuppe ☐ ja — , kuni ekraanil kuvatakse tekst “SAFE”. Lapselukk on sees.

Funktsiooni Lapselukk väljalülitamine
Lapseluku väljalülitamiseks korrake samu samme.

Jääkkuumuse funktsioon

Funktsiooniga Kestus lülitub ahi automaatselt välja mõni minut enne, kui aeg täis saab. Ahi kasutab jääkkuumust, et küpsetamine ilma energiat tarvitamata lõpule viia.

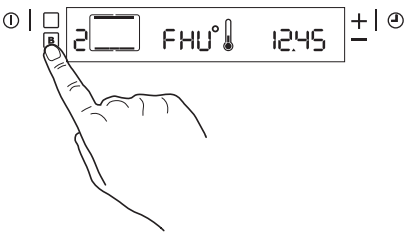
Tähtis Jääkkuumuse funktsioon on rakendatav ainult siis, kui funktsioon Kestus vältab vähemalt 15 minutit.

Kiirkuumutuse funktsioon

Funktsiooni Kiirkuumutus abil saate lühendada eelkuumutuse aega. Saate kasutada seda iga küpsetusfunktsiooniga.

Tähtis Ärge pange toitu ahju enne, kui funktsioon Kiirkuumutus on läbitud.

1. Valige ahju funktsioon. Vajadusel muutke soovituslikku temperatuuri.
2. Vajutage nuppu B . Ekraanil kuvatakse tekst "FHU" ja funktsioon Kiirkuumutus töötab.



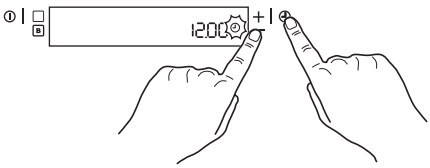
3. Kui funktsioon Kiirkuumutus on läbitud, kõlab helisignaal ja tekst "FHU" kaob ekraanilt. Samal ajal jätkab seade kuumutamist valitud ahjufunktsiooniga ja temperatuuriga.
4. Pange toit ahju.

Demorežiim

Võite teostada ahju testimise või vaadata kõiki seadme juhtimisetappe demorežiimis. Ahi ei kasuta kuumust.
Saate kasutada demorežiimi ainult siis, kui seade on esmakordselt ühendatud või pärast elektrikatkestust, kui ekraanil vilgub näit "12:00" ja sümbol 🕓 .

Demorežiimi sisselülitamine
1. Vajutage nuppu 🕓 ligikaudu 2 sekundit. Kostab helisignaal.
2. Vajutage samaaegselt nuppe 🕓 ja " — ". Kostab helisignaal ja ekraanil kuvatakse näit "12:00".

ℹ Kui ekraanil kuvatakse 🕓 , on demorežiim sees.



Demorežiimi väljalülitamine
1. Lülitage ahi välja.
2. Läbige uuesti eeltoodud sammud.

ℹ Elektrikatkestuse korral demorežiimi funktsioon salvestatakse.

Nupusignaal

Nupusignaali väljalülitamine
1. Seadme väljalülitamiseks puudutage ⏻ .
2. Puudutage ja hoidke samaaegselt nuppu ☐ ja + , kuni kostub heli (umbes kahe sekundi pärast).

Nupusignaal ei tööta.

Nupusignaali sisselülitamine

Nupusignaali sisselülitamiseks korrake samu samme.

Tõrkekood

Kui mõned parameetrid on valed, siis peatab juhtmoodul töötavad funktsioonid ja ekraanil kuvatakse vastav tõrkekood. Vt jaotist "Mida teha, kui..."

Jahutusventilaator

Ventilaator lülitub automaatselt sisse seadme pindade jahutmiseks. Kui lülitate seadme välja, siis jäävad ventilaatorid seadme jahtumiseni tööle.

Turvatermostaat

Ohtliku ülekuumenemise vältimiseks (tingituna seadme valest kasutamisest või defektsetest komponentidest) on ahi varustatud turvatermostaadiga, mis katkestab vooluvarustuse. Ahi lülitub automaatselt uuesti tagasi sisse, kui temperatuur langeb.

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

⚠ **Hoiatus** Vt jaotist "Ohutusinfo".

- Pange ahjuuks küpsetamise ajaks alati kinni, ka grillides.
- Seadmes on neli riiuli tasandit. Riiulitasandite lugemisel alustage alati ahju põhjast.
- Seadmes on õhu- ja aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. Ahjus ringlev õhk kiirendab toidu küpsemist ja vähendab energiakulu miinimumini.
- niiskus võib seadmesse ja klaasist uksele kondenseeruda. See on normaalne. Kuuma ahju ust avades ärge hoidke pead avause lähedal, vaid nõjatuge tahapoole. Veeauru kondenseerumise vähendamiseks käitage ahju enne küpsetamist 10 minutit.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast kasutamist.
- Ärge pange esemeid otse seadme põrandale ega katke ahju komponente alumiiniumfooliumiga, kui te küpsetate. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahju emailkatet.

Kookide küpsetamine

- Parim temperatuur kookide küpsetamiseks on 150°C. ja 200°C. kraadi vahel.
- Enne küpsetamist soojendage ahju umbes 10 minutit ette.
- Ärge avage ahju ust enne kui ¾ küpsetusajast on möödunud.
- Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, jätke nende vahele üks vaba tasand.

Liha ja kala küpsetamine

- Ärge küpsetage alla 1 kg kaaluvaid lihatükke. Liiga väikeste koguste küpsetamisel jääb liha kuiv.
- Selleks, et punane liha oleks väljast hästi küps ja seest mahlane, määrake temperatuuriks 200-250 °C.
- Valge liha, linnuliha ja kala jaoks valige temperatuuriks 150-175 °C.
- Väga rasvase toidu puhul kasutage rasvapanni, sest tekkivad rasvaplekid võivad olla püsivad.
- Jätke liha enne lahtilõikamist umbes 15 minutiks seisma, et mahl välja ei valguks.
- Selleks, et praadimisel ei tekiks ahjus liiga palju suitsu, valage rasvapannile pisut vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett iga kord kui see otsa hakkab saama.

Küpsetusajad

Küpsetusajad sõltuvad toidu tüübist, koostisest ja kogusest.
Esialgu tasub küpsetusprotsessi jälgida. Leidke seadme kasutamisel parimad seadistused (kuumus, aeg jne.) oma nõude, retseptide ja koguste jaoks.

Küpsetamise ja röstimise info

KOOGID

TOIDULIIK	Tavaline küpsetamine		Ventilaatoriga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Tasand	Temp [°C]	Tasand	Temp [°C]		
Vahustatud road	2	170	2 (1 ja 3)	160	45-60	Koogivormis
Muretaigen	2	170	2 (1 ja 3)	160	24-34	Koogivormis
Juustukook	1	170	2	160	60-80	26 cm koogivormis
Õunakook (õunapirukas)	1	170	2 (1 ja 3)	160	100-120	Kaks 20 cm koogivormi ahjurestil
Struudel	2	175	2	150	60-80	Küpsetusplaadil
Keedisekook	2	170	2	160	30-40	26 cm koogivormis
Puuviljakook	2	170	2	155	60-70	26 cm koogivormis
Biskviitkook (ilma rasvata biskviitkook)	2	170	2	160	35-45	26 cm koogivormis
Jõulukook / rikkaliku puuviljatäidisega kook	2	170	2	160	50-60	20 cm koogivormis
Ploomikook	2	170	2	160	50-60	Leivavormis [1]
Väikesed koogid	3	170	3 (1 ja 3)	160	20-30	Lamedal küpsetusplaadil
Küpsised	3	150	3	150	20-30	Lamedal küpsetusplaadil [1]
Beseed	3	100	3	100	90-120	Lamedal küpsetusplaadil
Kuklid	3	190	3	180	15-20	Lamedal küpsetusplaadil [1]
Küpsetised keedutaignast	3	190	3	180	25-35	Lamedal küpsetusplaadil [1]
Plaadikoogid	3	180	2	170	45-70	20 cm koogivormis
Victoria kook	1 või 2	180	2	170	40-55	Vasak + parem, 20 cm koogivormis

1) Eelsoojendada 10 minutit.

SAI, LEIB JA PITSA

TOIDULIIK	Tavaline küpsetamine		Ventilaatoriga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Tasand	Temp [°C]	Tasand	Temp [°C]		
Sai	1	190	1	190	60-70	1-2 tk, 500 g/tk [1]
Rukkileib	1	190	1	180	30-45	Leivavormis
Kuklid, saiakesed	2	190	2 (1 ja 3)	180	25-40	Lamedal küpsetusplaadil 6-8 kuklit [1]

TOIDULIIK	Tavaline küpsetamine		Ventilaatoriga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Tasand	Temp [°C]	Tasand	Temp [°C]		
Pitsa	1	190	1	190	20-30	Sügavas röstimispannis 1)
Lusikakoogid	3	200	2	190	10~20	Lamedal küpsetusplaadil 1)

1) Eelsoojendada 10 minutit.

LAHTISED PIRUKAD

TOIDULIIK	Tavaline küpsetamine		Ventilaatoriga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Tasand	Temp [°C]	Tasand	Temp [°C]		
Pastakook	2	180	2	180	40-50	Vormis
Juurviljakook	2	200	2	175	45-60	Vormis
Quiche	1	190	1	190	40-50	Vormis
Lasanje	2	200	2	200	25-40	Vormis
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Vormis
Yorkshire'i puding	2	220	2	210	20-30	6 pudingivormi 1)

1) Eelsoojendada 10 minutit.

LIHA

TOIDULIIK	Tavaline küpsetamine		Ventilaatoriga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Tasand	Temp [°C]	Tasand	Temp [°C]		
Loomaliha	2	200	2	190	50-70	Ahjuriiulil sügavas röstimispannis
Sealiha	2	180	2	180	90-120	Ahjuriiulil sügavas röstimispannis
Vasikaliha	2	190	2	175	90-120	Ahjuriiulil sügavas röstimispannis
Inglise rostbiif, väheküpsetatud	2	210	2	200	44-50	Ahjuriiulil sügavas röstimispannis
Inglise rostbiif, mõõdukalt küpsetatud	2	210	2	200	51-55	Ahjuriiulil sügavas röstimispannis
Inglise rostbiif, läbiküpsetatud	2	210	2	200	55-60	Ahjuriiulil sügavas röstimispannis
Sea abatükk	2	180	2	170	120-150	Sügavas röstimispannis
Sea sääretükk	2	180	2	160	100-120	2 tükki sügavas röstimispannis
Lambaliha	2	190	2	190	110-130	Kints
Kana	2	200	2	200	70-85	Ühe tükina sügavas röstimispannis

TOIDULIIK	Tavaline küpsetamine		Ventilaatoriga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Tasand	Temp [°C]	Tasand	Temp [°C]		
Kalkun	1	180	1	160	210-240	Ühe tükina sügavas röstimispannis
Part	2	175	2	160	120-150	Ühe tükina sügavas röstimispannis
Hani	1	175	1	160	150-200	Ühe tükina sügavas röstimispannis
Küülik	2	190	2	175	60-80	Tükkideks lõigatud
Metsjänes	2	190	2	175	150-200	Tükkideks lõigatud
Faasan	2	190	2	175	90-120	Ühe tükina sügavas röstimispannis

KALA

TOIDULIIK	Tavaline küpsetamine		Ventilaatoriga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Tasand	Temp [°C]	Tasand	Temp [°C]		
Meriforell/merilatikas	2	190	2 (1 ja 3)	175	40-55	3-4 kala
Tuunikala/lõhe	2	190	2 (1 ja 3)	175	35-60	4-6 fileed

Grillimine

Enne küpsetamist soojendage tühja ahju 10 minutit ette.

TOIDULIIK	Kogus		Grillimine		Küpsetusaeg minutites	
	Tükki	g	tasand	Temp. (°C)	1. külg	2. külg
Sisefilee	4	800	3	250	12-15	12-14
Biifsteek	4	600	3	250	10-12	6-8
Vorstid	8	/	3	250	12-15	10-12
Seakarbonaad	4	600	3	250	12-16	12-14
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabid	4	/	3	250	10-15	10-12
Kanarind	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Kalafilee	4	400	3	250	12-14	10-12
Röstitud võileivad	4-6	/	3	250	5-7	/
Röstleib/-sai	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Termogrillimine

⚠ **Hoiatus** Seda funktsiooni kasutades valige maksimaalne temperatuur 200°C.

TOIDULIIK	Kogus		Grillimine		Küpsetusaeg minutites	
	Tükki	g	tasand	Temp. (°C)	1. külg	2. külg
Kalkunirullid	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kanakoivad	6	-	3	200	15-20	15-18
Vutt	4	500	3	200	25-30	20-25
Üleküpsetatud juurviljad	-	-	3	200	20-25	-
tükki. Eskalopp	-	-	3	200	15-20	-
Makrell	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Kalalõigud	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pitsa

ℹ Enne küpsetamist soojendage tühja ahju 10 minutit ette.

TOIDULIIK	Funktsioon Pitsa.		Küpsetusaeg minutites	MÄRKUSED
	Tasand	temp.°C		
Pitsa, suur	1	200	15~25	lamedal küpsetusplaadil
Pitsa, väike	1	200	10~20	lamedal küpsetusplaadil või ahju riiulil
Kuklid, saiakesed	1	200	15~25	lamedal küpsetusplaadil

Küpsetamine funktsiooniga "Aur"

ℹ Vastavalt tabelis antud küpsemisajale, on veepaaki vaja täita mitu korda küpsetamise jooksul. Kui veepaak on tühi, lülitub sisse indikaator "Veepaak tühi". Veepaagi täitmiseks vaadake peatükki "Auruküpsetus".

KONDIITRITOOTED

ROOG	"Auru" funktsioon		Küpsetusaeg minutites	MÄRKUSED
	Riiuli tasand	temperatuur °C		
Õunakook [1)]	2	160	90-120	20 cm koogivormis
Tordid	2	175	30-40	26 cm koogivormis
Puuviljakook	2	160	80-90	26 cm koogivormis
Biskviitkook	1	160	40-45	26 cm koogivormis

ROOG	"Auru" funktsioon		Küpsetusaeg minutites	MÄRKUSED
	Riiuli tasand	temperatuur °C		
Pärmipalmik 1)	2	150	100-110	20 cm koogivormis
Puuviljakook 1)	2	160	40-50	saiavormis
Väikesed koogid	3	165	30-35	küpsetusplaadil
Küpsised	3	150	20-35	küpsetusplaadil
Pärmitaignast kuklid 1)	2	200	12-20	küpsetusplaadil
Brioche-kuklid 1)	3	180	20-30	küpsetusplaadil

1) Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojendusaega. Ahju tuleb enne küpsetamist 10 minutit soojendada.

SAI, LEIB JA PITSA

ROOG	KAAL, G	"Auru" funktsioon		Küpsetusaeg minutites	MÄRKUSED
		Riiuli tasand	temperatuur °C		
Sai 1)	1000 g	2	190	40-60	1-2 pätsi, 500 g
Kuklid 1)	500 g	2	190	20-30	Küpsetusplaadil 6-8 kuklit
Pitsa		1	200	20-30	küpsetusplaadil

1) Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojendusaega. Ahju tuleb enne küpsetamist 10 minutit soojendada.

LAHTISED PIRUKAD

ROOG	"Auru" funktsioon		Küpsetusaeg minutites	MÄRKUSED
	Riiuli tasand	temperatuur °C		
juurviljadega	1	175	30-40	Vormiroog
Quiche	2	200	50-60	Vormis
Lasanje	2	190	45-60	Vormiroog
Aurus küpsetatud kartulid	1	180	32-42	Vormiroog
Üleküpsetatud kartulid	1	185	50-60	Vormiroog

LIHA

ROOG	KAAL, G	"Auru" funktsioon		Küpsetusaeg minutites	MÄRKUSED
		Riiuli tasand	temperatuur °C		
Seapraad	1000 g	2	180	80-90	Küpsetusrestil
Vasikaliha	1000 g	2	180	90-100	Küpsetusrestil
Inglise rostbiif, väheküpsetatud	1000 g	2	210	53-55	Küpsetusrestil
Rostbiif, mõõdukalt küpsetatud	1000 g	2	210	61-65	Küpsetusrestil

ROOG	KAAL, G	"Auru" funktsioon		Küpsetusaeg minutites	MÄRKUSED
		Riiuli tasand	temperatuur °C		
Rostbiif, läbiküpsetatud	1000 g	2	210	65-70	Küpsetusrestil
Lambaliha	1000 g	2	175	120-150	Kints
Kana	1000 g	2	200	50-60	Terve
Kalkun	4000 g	1	175	150-180	Terve
Part		1	175	150-180	Terve
Hani	3000 g	1	160	120-150	Terve
Küülik		2	180	90-120	Tükkideks lõigatud

KALA

ROOG	KAAL, G	"Auru" funktsioon		Küpsetusaeg minutites	MÄRKUSED
		Riiuli tasand	temperatuur °C		
Meriforell	1500 g	2	180	30-45	3-4 kala
Tuunikala	1200 g	2	180	35-60	4 - 6 fileed
Heik		2	210	20-30	

Teave akrüülamiidide koht

Tähtis Uusimate teaduslike andmete kohaselt on toidu pruunistamisel (eriti tärklist sisaldavate toiduainete puhul) tekkivad akrüülamiidid tervisele ohtlikud. Seetõttu soovitame valmistada toitu võimalikult madalal temperatuuril ning toitu mitte liialt pruunistada.

PUHASTUS JA HOOLDUS

⚠ **Hoiatus** Vt jaotist "Ohutusinfo".

- Puhastage seadme esiosa ehme lapi abil sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Metallpindade puhastamiseks kasutage tavalist puhastusvahendit
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutamist. Nii on kergem mustust eemaldada ja see ei põle sisse.
- Puhastage rasket mustust spetsiaalse ahjupuhastusvahendiga.
- Puhastage kõiki ahju tarvikuid (pehme lapi, sooja vee ja puhastusvahendiga) pärast iga kasutamist ja laske neil kuivada.
- Kui teil on kõrbemiskindla kattega tarvikuid, ärge puhastage neid agressiivsete puhastusvahendite või teravate objektidega ega nõudepesumasinas. See võib kõrbemiskindla katte hävitada!

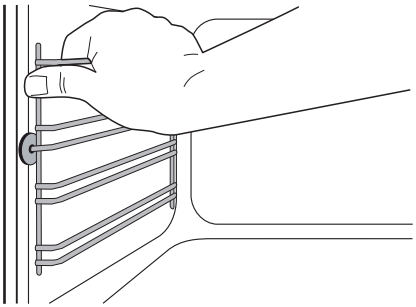
Uksetihendite puhastamine

- Kontrollige uksetihendeid korrapäraselt. Uksetihend on ümber ahju ukse raami. Ärge kasutage seadet, kui uksetihend on kahjustatud. Pöörduge teeninduskeskusse.
- Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

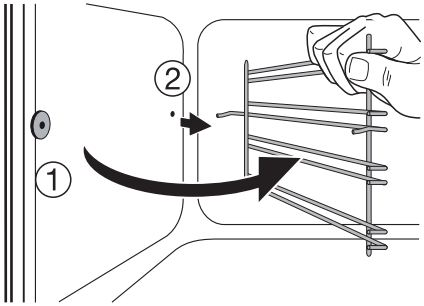
Ahju riiuli juhikud

Riiuli juhikute eemaldamine

1. Tõmmake riiulijuhiku esiosa küljeseinast eemale.



2. Tõmmake riiulijuhiku tagumine osa küljeseinast eemale ja võtke ära.



Riiuli juhikute paigaldamine

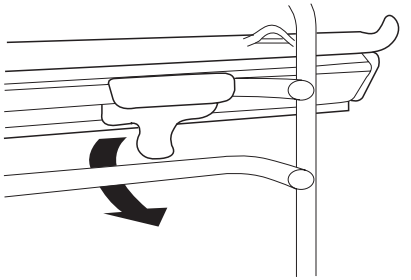
Paigaldage riiulid vastupidises järjestuses.

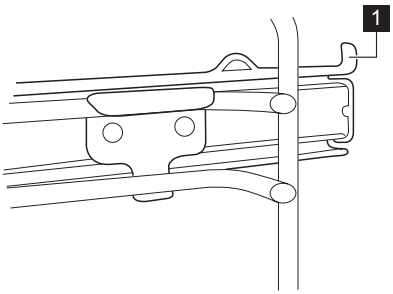
Riiuli ümarad otsad peavad jääma suunaga ettepoole!

Vahetatavad teleskoopsiinid

Paigaldage teleskoopsiinid lukustussüsteemiga igal tasandil.

Tähtis Siini ühes otsas olevad peatamisdetailid PEAVAD olema ülespoole.





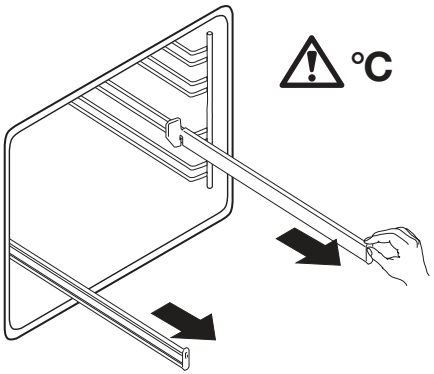
1 Peatamisdetail

Teleskoopsiine on võimalik ka eraldi osta.

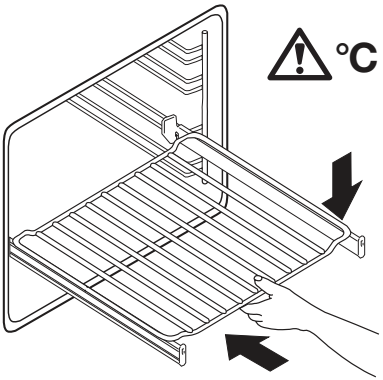
Jälgige, et mõlemad teleskoopsiinid oleksid paralleelselt.

Teleskoopsiine saab paigutada igale ahjutasandile, et riiulite sisestamine ja eemaldamine oleks hõlpsam.

Tõmmake mõlemad teleskooptoed lõpuni välja.



Asetage riiul või grillipann teleskooptugedele, seejärel suruge need lõpuni ettevaatlikult ahju.



Hoiatus Ärge ahjuust sulgege, kui teleskooptoed ei ole täielikult sisse lükatud. See võib rikkuda ukseemaili ja klaasi.

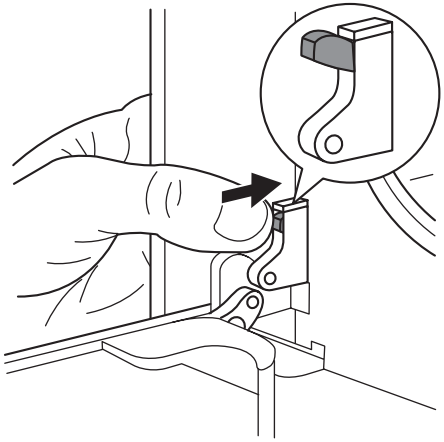
Ahjuukse puhastamine

Ahjuuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada.

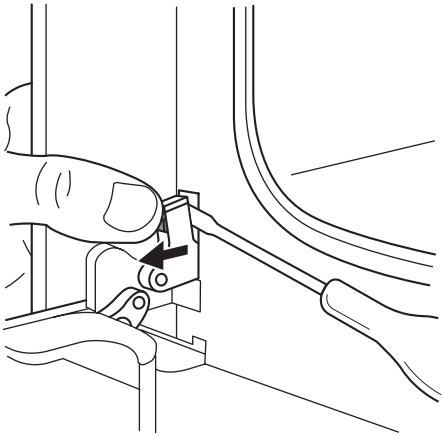
Kui te üritate klaaspaneele eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.

Ahjuukse ja klaaspaneeli eemaldamine

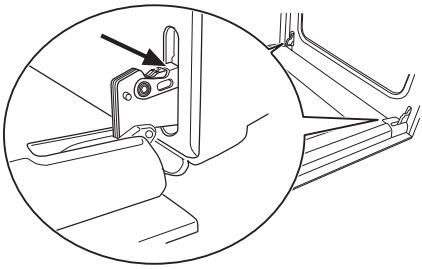
1. Avage uks täielikult ja leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.
2. Vajutage kergelt kinnitusdetaili, kuni see välja tõmbub.



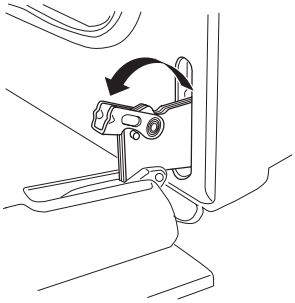
3. Hoidke ühe käega vajutatavat detaili ja eemaldage ukse vasak pool oma kohalt teises käes oleva kruvikeeraja abil.



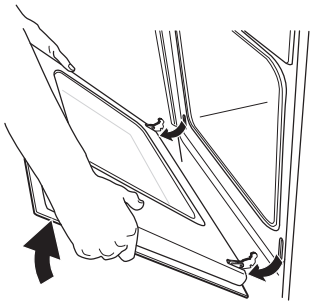
4. Leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.



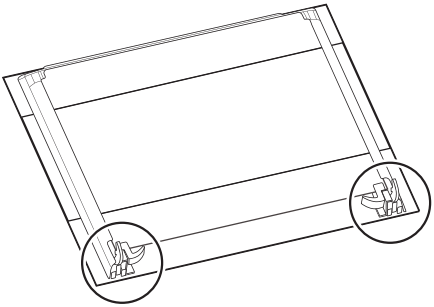
5. Keerake hinge hooba.



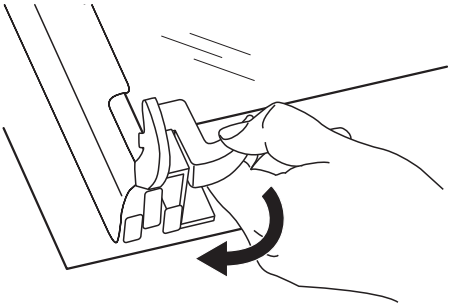
6. Sulgege ahju uks esimesse avamise asendisse (poole peale). Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke välja.



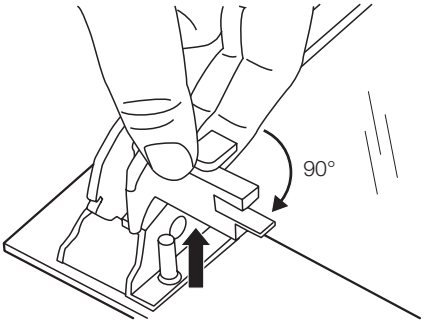
7. Asetage uks tasasele, pehme riidega kaetud pinnale.



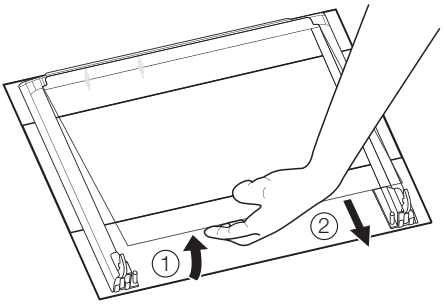
8. Vabastage lukustussüsteem klaaspaneelide eemaldamiseks.



9. Keerake mõlemat fiksaatorit 90° võrra ja võtke need pesadest välja.



10. Tõstke ükshaaval ettevaatlikult klaaspaneelid (1. samm) ja eemaldage need (2. samm). Alustage ülemisest klaaspaneelist.

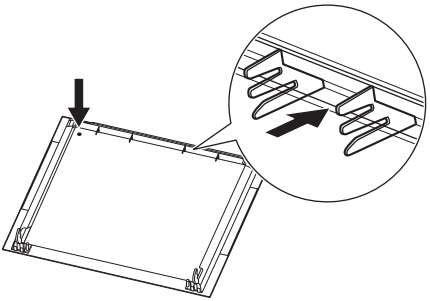


Puhastage klaaspaneele seebiveega. Kuivatage klaaspaneele hoolikalt.

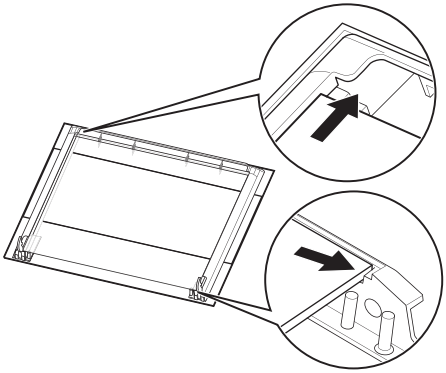
Ahju ukse ja klaaspaneelide paigaldamine

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahju uks tagasi kohale. Korrake ülaltoodud samme vastupidises järjestuses. Keskmisel klaaspaneelil on dekoratiivraam. Selle paneeli paigaldamisel jälgige, et kirjaga pind jääks ukse seesmisele küljele. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare.

Veenduge, et keskmine klaaspaneel oleks paigaldatud õigesti (vt joonist).



Veenduge, et ülemine klaaspaneel oleks paigaldatud õigesti (vt joonist).



Veepaagi puhastamine

⚠ **Hoiatus** Ärge valage vett veepaaki puhastustsükli ajal.

ⓘ Puhastustsükli ajal võib vett tilkuda auru väljalaskeavast praeahju sisemusse. Soovitame panna praeplaat ahju otse auru väljalaskeava alla, et vältida vee tilkumist praeahju põhjale.

Aeg-ajalt võib ahju tekkida veidi katlakivi. See on loomulik.
Selle ärahoidmiseks tuleb auru tekitavaid ahju osi puhastada. Tühjendage veepaak pärast iga auruküpsetust.

1. Kallake veepaaki 0,5 l vett ja 50-60 grammi sidrunhapet (viis teelusikatäit). Lülitage ahi välja ja oodake umbes 60 minutit.
2. Lülitage ahi sisse ja valige aurufunktsioon. Seadke ahju temperatuur vahemikku 130 kuni 230 °C. Lülitage ahi uuesti 20-25 minuti pärast välja ja laske 5-10 minutit jahtuda.
3. Lülitage ahi sisse ja valige aurufunktsioon. Seadke ahju temperatuur vahemikku 130 kuni 230 °C. Lülitage ahi 10 minuti pärast välja. Laske ahjul maha jahtuda ja tühjendage veepaak vastavalt eespool kirjeldatud juhistele.
4. Loputage veepaaki paar korda ja pühkige ahju jäänud katlakivi jäägid lapiga ära.
5. Peske vee väljalaskevoolikut käsitsi sooja vee ja seebiga. Kahjustuste vältimiseks ärge kasutage happeid, pihusteid ega muid sarnaseid aineid.

Vee tüüp

- **Pehme vesi madala lubjasisaldusega** - soovitatav, see vähendab puhastamise vajadust
- **Kraanivesi** - võite seda kasutada, kui kasutate veepuhastit või veepehmendit
- **Kare vesi suure lubjasisaldusega** - see ei mõjuta küll seadme tööd, kuid puhastada tuleb sagedamini

MAAILMA TERVISHOIUORGANISATSIOONI KALTSIUMIKOGUSTE TABEL. (Maailma tervishoiuorganisatsioon)				
Kaltsiumisade	**Vee karedus (prantsuse kraadid)**	**Vee karedus (saksa kraadid)**	**Vee klassifikatsioon**	**Eemaldada kaltsiumisade iga**
0-60 mgl	0-6	0-3	Pehme	150 tsüklit - 2,5 kuu järel
60-120 mgl	6-12	3-7	Keskmine karedus	100 tsüklit - 2 kuu järel
120-180 mgl	12-18	8-10	Kare või lubjarikas	75 tsüklit - 1,5 kuu järel
üle 180 mgl	üle 18	üle 10	Väga kare	60 tsüklit - 1 kuu järel

Ahjuvalgusti

⚠ **Hoiatus** Olge ettevaatlik! Elektrilöögioht!

Enne ahjuvalgusti pirni vahetamist:

- Lülitage ahi välja.
- Eemaldage kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitselüliti välja.

Asetage ahju põhja riidelapp ahjuvalgusti ja klaaskatte kaitsmiseks.

1. Keerake klaaskatet vastupäeva, et see eemaldada.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage ahjuvalgusti pirn vastava 300 °C kuumuskindla ahjuvalgusti pirniga. Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirni.
4. Paigaldage klaaskate.

MIDA TEHA, KUI...

Hoiatus Vt jaotist "Ohutusinfo".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei kuumene.	Seade on välja lülitatud.	Käivitage seade.
	Kella pole seadistatud.	Seadistage kell.
	Vajalikud seaded pole määratud.	Kontrollige seadistusi.
	Automaatne väljalülitus on sees.	Vt "Automaatne väljalülitus".
	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vaadake jaotist "Lapseluku väljalülitamine".
	Elektrikilbis on kaitse vallandunud.	Kontrollige kaitsmeid. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, võtke ühendust kvalifitseeritud elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei tööta.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Vahetage ahjuvalgusti lamp.
Ahju ventilaator müriseb.	Riiulid või ahjuplaadid puutuvad vastu ahju tagapaneeli.	Paigaldage riiulid või plaadid õigesti.
Seadmes on vett.	Veepaagis on liiga palju vett.	Lülitage seade välja ja kuivatage seade lapi või käsnaga.
Indikaator "Veepaak täis" on väljas.	Veepaagis pole piisavalt vett.	Kallake veepaaki vett, kuni süttib indikaator. Kui vesi hakkab seadmest välja nõrguma ja indikaator "Veepaak täis" jääb väljalülitatuks, võtke ühendust teeninduskeskusega.
Indikaator "Veepaak tühi" põleb.	Veepaagis pole vett.	Täitke veepaak. Kui indikaator jääb põlema, pöörduge teeninduskeskusse.
Auruküpsetus ei tööta.	Te pole aurufunktsiooni valinud.	Veenduge, et valite kindlasti aurufunktsiooni.
	Veepaagis pole vett.	Täitke veepaak.
	Katlakivi on ava blokeerinud.	Kontrollige auru sisselaskeava. Eemaldage katlakivi.
Veepaagi tühjendamiseks kulub üle kolme minuti või vesi lekib auru sisselaskeava kaudu.	Seadmes on katlakivi.	Puhastage veepaak (vt jaotist "Veepaagi puhastamine").
Toidule ja seadmesse koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud seadmesse liiga kauaks.	Kui küpsetamine on lõppenud, ärge laske toidul seadmes olla rohkem kui 15-20 minutit.
Ekraanil kuvatakse “12.00”.	Toitevarustuse häire.	Määrake aeg.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ekraanil kuvatakse ▶ või ◴ , seade ei soojene ja õhuringlus puudub.	Demorežiim on sees.	Lülitage seade välja. Vajutage nuppu ◴ ligikaudu 2 sekundit. Kostab helisignaal. Vajutage ja hoidke samaaegselt allasurutuna nuppe ◴ ja — , kuni kostab helisignaal ja indikaator kustub.
Ekraanil kuvatakse veakood "F...".	Elektroonikaviga.	Kirjutage veakood üles ja pöörduge teeninduskeskusse.

Kui te ei suuda probleemi ise lahendada, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne esiraamil.

Soovitame märkida need andmed siia:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumber (PNC) .....

Seerianumber (S.N.) .....

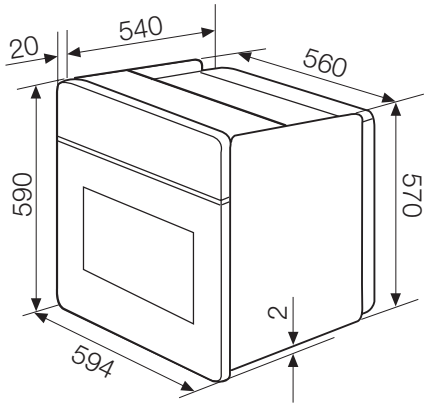
TEHNILISED ANDMED

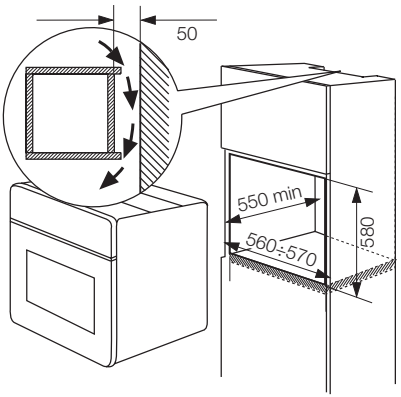
Elektripinge	230 V
Sagedus	50 Hz

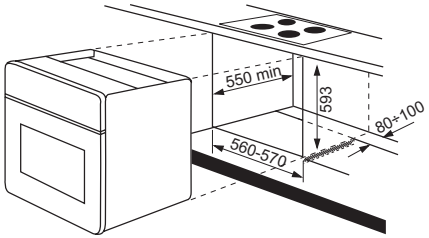
PAIGALDAMINE

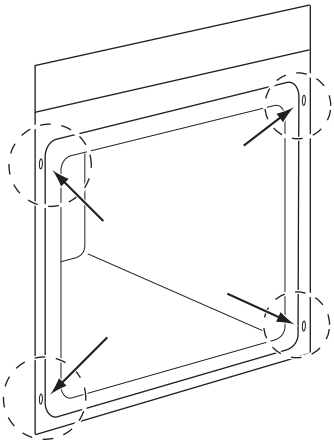
⚠ **Hoiatus** Vt jaotist "Ohutusinfo".

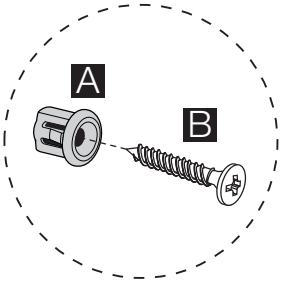
Paigutamine mööblisse











Elektriühendused

Hoiatus Elektriühendusi tohib teostada ainult kvalifitseeritud elektrik.

Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te pole järginud jaotises "Ohutusinfo" toodud juhiseid.

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

Kaabel

Kaablid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmeplaadilt) ja tabelit:

Koguvõimsus	Kaabli ristlõige
maksimaalne 1380 W	3 x 0,75 mm^2
maksimaalne 2300 W	3 x 1 mm^2
maksimaalne 3680 W	3 x 1,5 mm^2

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui faasi- ja nullkaablid (sinine ja pruun kaabel).

JÄÄTMEKÄITLUS

Tootel või selle pakendil asuv sümbol näitab, et seda toodet ei tohi kohelda majapidamisjäätmetena. Selle asemel tuleb toode anda taastöötlemiseks vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumise punkti. Toote õige utiliseerimise kindlustamisega aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimtervisele, mida võiks vastasel juhul põhjustada selle toote ebaõige käitlemine. Lisainfo saamiseks selle toote taastöötlemise kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, oma

majapidamisjäätmete käitlejaga või kauplusega, kust te toote ostsite.

Pakkematerjal
Pakkematerjal on keskkonnasõbralik ja ümbertöödeldav. Plastmassist osad on tähistatud rahvusvaheliste lühenditega nagu PE, PS jne. Hävitage pakkematerjalid keskkonnanõudeid järgides ja toimetage need selleks ette nähtud konteineritesse kohalikus jäätmehoidlas.

Vanade seadmete käitlemine

1. Võtke pistik stepslist välja.
2. Lõigake ära toitejuhe ja visake see minema.
3. Kõrvaldage ukse käepide. Nii ei saa lapsed end seadmesse sulgeda. Esineb lämbumisoht.

www.electrolux.com/shop

397199801-B-032011